ЛУННЫЙ ПОСЕВНОЙ КАЛЕНДАРЬ

с кулинарными рецептами

2017

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Ни для кого не секрет, что работы на участке могут стать эффективнее, если знать оптимальное время для их проведения. С помощью подсказок Луны, а также советов опытного агронома читатель не только распланирует все необходимые работы, но с наименьшими усилиями сможет получить качественный и обильный урожай на своем огороде и в саду. А разнообразные кулинарные рецепты помогут вам в сохранении выращенного урожая и разнообразят привычный рацион.

- Виктория Бакунина
  -
  - Введение
  - Январь
    -
    - Работы по дням
  - Февраль
    -
    - Работы по дням
  - Март
    -
    - Работы по дням
  - Апрель
    -
    - Работы по дням
  - Май
    -
    - Работы по дням
  - Июнь
    -
    - Работы по дням
    - Рецепты
      -
      - Земляника сушеная
      - Земляника замороженная
      - Земляника, замороженная с сахаром
      - Земляника со специями
      - Земляничное варенье с лимоном
      - Варенье из земляники и ирги
      - Землянично-смородиновое варенье
      - Джем из земляники
      - Джем из земляники со смородиной

- Вариант 1
- Вариант 2
- Землячный джем с соком яблок
- Компот из садовой земляники
- Компот из земляники
- Земляничный компот с иргой
- Земляника в собственном соку
- Укроп сушеный резаный
- Укроп резаный замороженный
- Замороженная зелень
- Укроп с солью
- Укроп с солью и специями
- Соленый укроп с перцем
- Укроп в уксусе
- Укроп в уксусе с зеленью
- Укроп с маслом и уксусом
- Консервированный укроп
- Маринованный укроп со специями
- Укроп маринованный
- Маринованный укроп с чесноком
- Укроп в винном уксусе
- Укроп в маринаде
- Приправа для супа
- Черешня сушеная
- Черешня замороженная с сахаром
- Черешня в собственном соку с ромом
- Варенье из черешни с цедрой апельсина
- Джем из черешни и земляники
- Сушеный щавель
- Замороженный щавель
- Щавель быстрой засолки
- Соленый щавель с зеленью
- Пюре из щавеля и зелени
- Щавель с укропом и базиликом
- Щавель с морковной ботвой
- Консервированный щавель с чесноком
- Консервированный щавель с зеленым луком
- Заправка для зеленого борща
- Зеленая смесь
- Щавелево-крапивная витаминная смесь

○ Июль

-
- Работы по дням

- Рецепты
  -
  - Абрикосы сушеные
  - Абрикосы замороженные
  - Абрикосовое пюре
  - Абрикосово-яблочный мармелад
  - Абрикосовое повидло
  - Абрикосовое варенье с лимонной кислотой
  - Абрикосовый джем с лимонной кислотой и специями
  - Абрикосовый джем с ликером
  - Абрикосы в собственном соку
    - Вариант 1
    - Вариант 2
  - Абрикосы в вине
  - Абрикосовый сок с мякотью
  - Абрикосовый сок со специями
  - Абрикосовый сок без стерилизации
  - Абрикосовый компот
    - Вариант 1
    - Вариант 2
  - Абрикосовый компот с медом и ванилью
  - Абрикосовый компот со смородиной
  - Абрикосовый компот с цедрой лимона
  - Абрикосовый компот с ромом
  - Вишня в собственном соку
  - Вишня «Минутка»
  - Вишня заливная с цитрусом
  - Пряная вишня
  - Вишня в маринаде
  - Маринованная вишня с кардамоном
  - Вишневый твердый мармелад
  - Пастила из вишни
  - Зеленый горошек с лимонной кислотой
  - Маринованный зеленый горошек
  - Горошек маринованный с душистым перцем
  - Маринованные молодые стручки зеленого горошка
  - Ежевика замороженая
  - Ежевичное пюре
  - Ежевичное желе
  - Ежевичное повидло с лимонной цедрой
  - Ежевично-малиновое варенье

- Ежевично-земляничное варенье
- Ежевичный сок с малиной
- Ежевика в собственном соку с добавлением смородины
- Вяленый крыжовник
- Крыжовник маринованный с пряностями
- Крыжовник маринованный с лавровым листом
- Крыжовник маринованный с укропом
- Острый маринованный крыжовник
- Маринованный крыжовник с укропом
- Малина сушеная
- Малина замороженная
- Малиновое желе с лимонной цедрой
- Малиновое пюре
- Малиновый сироп
- Малина в собственном соку
- Малина в смородиновом соке
- Малиновое повидло
- Малиновое варенье
- Малиновое варенье с ежевикой
- Малиновый джем с цедрой апельсина
- Малиновый компот
  - Вариант 1
  - Вариант 2
- Малосольные огурцы с острым перцем
- Огурцы, маринованные с фруктовым уксусом
- Консервированные огурцы с гвоздикой
- Огурцы с черной смородиной
- Красная смородина в собственном соку с пряностями
- Смородиновый сок
- Маринованная красная смородина
- Маринованная черная смородина с пряностями
- Маринованная черная смородина с черносливом и виноградом
- Соленая стручковая фасоль с зеленью
- Маринованная стручковая фасоль с луком
- Фасоль в чесночном маринаде
- Фасоль стручковая маринованная со специями
- Черника сушеная

- Черника в собственном соку со специями
- Черника в собственном соку со смородиной
- Черника в сиропе
- Черничное пюре
- Черничное желе
- Черничный джем
- Черничный джем с вишневым соком
- Черничный компот

○ Август

- Работы по дням
- Рецепты
  - Варенье из алычи
  - Пюре из алычи
  - Пастила из алычи
  - Мармелад из алычи с изюмом
  - Алыча с медом
  - Компот из алычи
  - Закуска из алычи и томатов
  - Алыча с овощами
  - Густой соус из алычи
  - Баклажаны соленые с чесноком
  - Маринованные баклажаны, фаршированные морковью
  - Баклажаны маринованные
  - Баклажаны с грецкими орехами
  - Боярышник сушеный сладкий
  - Боярышник засахаренный
  - Пюре из боярышника и яблок
  - Пюре из боярышника и груш
  - Пюре из боярышника и смородины
  - Повидло из боярышника
  - Повидло из боярышника и груш
  - Варенье из боярышника
  - Джем из боярышника
  - Джем из боярышника и облепихи
  - Компот из боярышника
    - Вариант 1
    - Вариант 2
  - Мармелад из бузины
  - Пюре из бузины
  - Сироп из бузины

- Сок из бузины
- Компот из бузины
- Кабачки с чесноком
- Кабачки в томате
- Кабачки, маринованные в яблочном соке
- Кабачки, маринованные в свекольно-яблочном соке
- Маринованные кабачки с морковью и свеклой
- Кабачки, маринованные в яблочном уксусе
- Маринованные кабачки
- Мятные маринованные кабачки
- Кизиловый мармелад
- Сироп из кизила
- Огурцы в яблочном соке
- Консервированные огурцы с брусникой
- Салат из огурцов с овощами
- Патиссоны соленые
- Патиссоны маринованные
- Маринованные патиссоны с морковью и луком
- Маринованный перец с кориандром
- Маринованный болгарский перец
- Маринованный перец, фаршированный зелеными помидорами
- Маринованный фаршированный перец
- Перец маринованный
- Острый маринованный перец
- Острые соленые помидоры
- Помидоры соленые с перцем
- Острые помидоры
- Помидоры с горчицей
- Помидоры в томате
- Салат из помидоров с овощами
- Острый салат из помидоров и кабачков
- Смесь помидорно-овощная с уксусом
- Соленый чеснок с зеленью
- Соленый чеснок с морковью
- Чеснок маринованный с зеленью
- Хрен сушеный
- Сушеные листья хрена
- Маринованный хрен
  - Вариант 1
  - Вариант 2

- Вариант 3
- Приправа из хрена со свеклой
- Хрен с уксусом
- Хрен со свекольным соком
- Хрен с яблоками и морковью

○ Сентябрь

-
- Работы по дням
- Рецепты
  -
  - Арбузные цукаты
  - Соленые арбузы
    - Вариант 1
    - Вариант 2
  - Арбуз пряный
  - Арбуз с листьями смородины, малины и вишни
  - Маринованный арбуз
  - Арбузное варенье
  - Варенье из арбузных корок
  - Арбузно-смородиновый джем
  - Сушеный базилик
  - Соленый базилик
  - Соленый барбарис со специями
  - Маринованный барбарис
  - Маринованный барбарис с кабачками
  - Варенье из барбариса с яблоками
  - Варенье из барбариса с терном
  - Сок из барбариса
  - Компот из барбариса
  - Барбарисовый соус
  - Груши в духовке
  - Маринованные груши с пряностями
  - Груши с кизилом
  - Медовые груши
  - Груши с горчицей
  - Груши маринованные с перцем и розмарином
  - Груши, маринованные со специями
  - Груши с гвоздикой
  - Груши, маринованные с имбирем
  - Маринованные груши с корицей
  - Дынный мармелад
  - Соленая дыня

- Маринованная дыня
  - Вариант 1
  - Вариант 2
  - Вариант 3
- Маринованная дыня с виноградом и сливой
- Маринованная дыня с вишней
- Повидло из дыни с яблоками и грушами
- Варенье из дыни
- Компот из дыни
- Салат из капусты
- Цветная капуста с помидорами
- Квашеная цветная капуста с овощами
- Цветная капуста, маринованная с овощами
- Цветная капуста, маринованная с брокколи и помидорами
- Цветная капуста, маринованная с орехами
- Маринованная краснокочанная капуста с перцем
- Соленая морковь с сельдереем и болгарским перцем
- Морковь в уксусном рассоле с помидорами
- Пряная морковь в яблочном соке
- Маринованная морковь с острым перцем
- Морковь в маринаде с чесноком
- Морковь, маринованная со специями
- Морковь, маринованная с чесноком
- Морковь, маринованная с перцем и чесноком
- Морковь, маринованная со свеклой
- Маринованная морковь с сельдереем и петрушкой
- Облепихово-грушевое пюре
- Желе из облепихи со специями
- Варенье из облепихи
  - Вариант 1
  - Вариант 2
- Варенье из облепихи с орехами и изюмом
- Облепиховый сок
- Облепиховый сок с мякотью
- Компот из облепихи и барбариса
- Облепиховый компот с шиповником и барбарисом
- Петрушка сушеная

- Корень петрушки сушеный
  - Вариант 1
  - Вариант 2
- Соленая зелень петрушки
- Петрушка замороженная
  - Вариант 1
  - Вариант 2
- Соленая петрушка
- Зеленое ассорти со специями
- Корни петрушки в маринаде
- Петрушка соленая с сельдереем и базиликом
- Маринованная зелень петрушки
- Свекольный салат с кабачками и баклажанами
- Маринованная свекла
  - Вариант 1
  - Вариант 2
  - Вариант 3
  - Вариант 4
- Свекла со сливами
- Свекла с лимоном и орехами
- Свекла с медом и кардамоном
- Свекла с фенхелем
- Свекла в винном уксусе
- Острая свекла с яблоками
- Сушеная зелень сельдерея
- Корень сельдерея сушеный
- Зелень сельдерея замороженная
- Маринованная зелень сельдерея
- Маринованный корень сельдерея
- Соленый корень сельдерея
- Сельдерей в соевом соусе со специями
- Сельдерей и укроп соленые
- Консервированный корень сельдерея
- Соленая сельдерейно-базиликовая смесь
- Вяленая слива
- Маринованная слива с виноградом
- Маринованная слива с корицей
- Слива, маринованная в лимонном соке
- Слива, маринованная со специями
- Слива, маринованная с лавровым листом
- Маринованная слива с розмарином и корицей

- Слива половинками, маринованная с гвоздикой
- Маринованная белая слива с горчицей
- Маринованная слива с ванилью
- Терновое повидло
- Терновая пастила
- Терновое желе со специями
- Заливной терн
- Терн в вине
- Терновое варенье
- Терновый сок
- Терново-сливовый компот
- Терновая закуска
- Терновая приправа
- Вяленые яблоки с ванилью
- Яблоки моченые
- Моченые яблоки со специями
- Повидло из яблок

○ Октябрь

-
- Работы по дням
- Рецепты
  -
  - Айвовый мармелад с семечками
  - Цукаты из айвы
  - Айвовое желе с яблочным соком
  - Варенье из айвы
    - Вариант 1
    - Вариант 2
  - Айвовое варенье дольками
  - Джем из айвы
    - Вариант 1
    - Вариант 2
  - Айвовый джем с апельсиновой цедрой
  - Компот из айвы
  - Виноград, маринованный с гвоздикой
  - Виноград, маринованный с кардамоном
  - Виноград в собственном соку
  - Варенье из винограда
  - Калина засахаренная
  - Пастила из калины
  - Желе из калины
  - Калина в сиропе
  - Калиновый сок

        - Вариант 1
        - Вариант 2
        - Вариант 3
    - Калиновый сироп
    - Пастернак сушеный с сельдереем
    - Пастернак сушеный с петрушкой
    - Сушеные коренья пастернака, петрушки и сельдерея
    - Сушеные коренья пастернака и сельдерея с солью
    - Сушеные коренья пастернака и петрушки в лимонном растворе
    - Маринованный пастернак
    - Красная рябина, маринованная с перцем
    - Красная рябина, маринованная с лавровым листом
    - Варенье из черноплодной рябины
    - Пюре из черноплодной рябины со специями
    - Маринованные черноплодная рябина и груши с душистым перцем
    - Маринованная черноплодная рябина с корицей и гвоздикой
    - Черноплодная рябина, маринованная с пряностями
    - Компот из черноплодной рябины и калины
    - Компот из черноплодной рябины с шиповником
    - Сушеная тыква с пряностями
    - Тыква и слива в сиропе
    - Консервированная тыква
    - Маринованная тыква
    - Маринованная тыква с горчицей и хреном
    - Маринованная тыква «Огонек»
    - Тыква с медом
    - Варенье из тыквы со специями
    - Повидло из шиповника
        - Вариант 1
        - Вариант 2
    - Варенье из шиповника
        - Вариант 1
        - Вариант 2
        - Вариант 3
- Ноябрь

- Работы по дням
- Декабрь
  -
  - Работы по дням

Виктория Бакунина
Лунный посевной календарь с кулинарными рецептами 2017

/ Виктория Бакунина. – Москва:
Издательство «Э», 2017. – 416 с. – (Календари. Гороскопы).

В оформлении обложки использованы фотографии: Valentyn Volkov, monticello, Alexander Raths, MaraZe / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com
Во внутреннем оформлении использованы иллюстрации: Anastasia Boiko, BlueRingMedia, Hagra, Igor Zakowski, ivelly, Jaroslav Machacek, La Gorda, lady-luck, moonkin, moremari, Murina Natalia, Viktoriia Debopre, Yelena Panyukova, Yukiko / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com Machacekcz, andegro4ka / Istockphoto / Thinkstock / GettyImages.ru

© ИП Крылова О. А., 2017
© ООО «Издательство «Э», 2017

Введение

В глубокой древности мудрецы говорили, что Луна – мать Вселенной, а Солнце – ее отец. В те времена люди свято верили, что Луна руководит земными делами, в частности, земледелием и всем тем, что происходит в растительном мире.

Лунный календарь – самый древний из всех существующих. Он был создан, по свидетельствам исторических источников, примерно в IV–III тыс. до н. э. древними шумерами. При составлении природного календаря астрономы давно минувших веков ориентировались именно на движение Луны. С той далекой поры ничего не изменилось – Луна по-прежнему влияет на все живое на Земле. Все, что с ней происходит, сразу же отражается на людях, животных, растениях…

Для нашей повседневной деятельности большое значение имеют четыре основные лунные фазы: новолуние, первая четверть, полнолуние и последняя четверть.

Время от одного новолуния до другого называется лунным месяцем, он длится в среднем 29,53 солнечных суток. Лунный цикл составляет 29 или 30 лунных дней, считают его от точки новолуния.

На растущей Луне активизируются все позитивные процессы на Земле, поэтому в это время будут успешны любые начинания, взаимодействие с другими людьми. На убывающей Луне, напротив, благоприятна работа над собой и завершение ранее начатых дел.

Астрология земледелия входит в состав астрологии в целом. Занимаясь выращиванием различных съедобных культур, древние люди заметили, что Луна оказывает на растения такое же влияние, как и на человека. Их жизненный цикл также связан с этим небесным светилом. Наблюдая за всем этим, люди накапливали опыт растениеводства, на основе которого и был создан лунный календарь, связанный с посадкой и уходом за растениями.

Луна оказывает влияние на атмосферное давление, температуру окружающей среды, ветер, словом, на все те условия, которые необходимы для выращивания растений. Исходя из этого, были определены благоприятные и неблагоприятные сроки посадки и посева каждой культуры, время их полива, прививки и т. д.

Ориентируясь на фазы Луны, вы сможете создать растениям на своем участке наиболее благоприятные условия для роста и плодоношения, и, соответственно, получать ежегодно богатый

урожай.

Январь

Зима в самом разгаре, но это не значит, что о даче можно забыть до весны. Для настоящего садовода-огородника работа найдется и в зимний период. Как гласит народная мудрость: готовь сани летом, а телегу – зимой. Сейчас самое время, чтобы подумать о том, что вы хотите посадить, как максимально выгодно разместить культуры на участке. Надо повторно побелить деревья, заняться семенами (проверить на всхожесть имеющиеся, приобрести недостающие), посеять пряные травы и зелень в ящиках на подоконнике и т. д. Кроме того, вашего внимания требуют и комнатные растения. Одним словом, скучать не приходится.

Работы по дням

С 1 по 11 января (растущая Луна). Благоприятное время, чтобы заняться уплотнением снега на участке. Проведите необходимые работы по снегозадержанию в саду. Пересадите комнатные растения, но только если они не цветут, после пересадки обязательно полейте их.

Посейте в ящики семена шпината, салата, петрушки, редиса. Подготовьте почвосмесь для рассады или купите готовую.

Почвенная смесь для посева продается в специализированных магазинах, но можно приготовить ее и самостоятельно. Основные компоненты: дерновая (листовая, огородная) земля, торф, перегной и песок в соотношении 2: 2: 2: 1.

Для приготовления дерновой почвы, входящей в почвосмесь, требуется много времени, поэтому вместо нее можно взять листовую, также подойдет хорошо окультуренная огородная почва с грядок.

Торф, входящий в состав смеси, должен быть низинный. Он отличается темным цветом и относительно плотной структурой. Проследите, чтобы перегной, также входящий в состав почвенной смеси, был хорошо перепревшим, без неприятного запаха. Речной песок должен быть чистым.

Готовую смесь пересыпьте в мешки или ящики с крышкой. Смесь уберите в сарай или другое подходящее помещение.

Ящики для посева вы можете приобрести в магазине или сделать самостоятельно. Их надо выстелить бумагой, чтобы земля не высыпалась через отверстия.

5 января продолжайте посев семян редиса и шпината в ящики, растения хорошо пойду в рост.

Неэффективной будет в этот день борьба с любыми вредителями растений. Продолжайте заниматься подготовкой грунта для рассады. Он понадобится вам для выращивания более поздней рассады.

С 6 января можно начинать посев ранних сортов томатов, ящики с рассадой вы потом перенесете в теплицу.

За пару дней до высева семян насыпьте в ящики грунт слоем примерно 6 см, оставляя до верхнего края 1–3 см. Верхний слой просейте. Насыпать землю заранее не стоит, чтобы не пересохла. В дне ящиков сделайте отверстия или насыпьте дренаж (керамзит).

Грунт предварительно прогрейте в духовке или пролейте раствором фунгицида, что значительно сэкономит вам время.

Хорошие дни для посева семян цинии, бархатцев, настурции и петунии на рассаду. Неблагоприятное время для посева томатов, а также пересадки деревьев.

Переберите овощи, хранящиеся в погребе, и удалите подгнившие.

Внесите под комнатные цветы жидкие подкормки.

Проведите ревизию запасов семян, удалите испорченные. Определить их просто: налейте в емкость воду комнатной температуры и насыпьте в нее семена. Оставьте на 5–7 мин. Непригодные для посадки семена всплывут на поверхность.

Хорошие дни для полива и ухода за домашними декоративными растениями. Если же вы планировали заняться пересадкой, то ее лучше отложить на более подходящее время, так как сейчас растения хуже приживаются.

12 января (полнолуние). Продолжайте ухаживать за комнатными растениями (прорыхлите землю в горшках, удалите засохшие листья) и рассадой (проредите всходы в теплице).

Неблагоприятный день для обрезки деревьев.

С 13 по 27 января (убывающая Луна). Начните высаживать луковичные цветы в зимнюю теплицу (тюльпаны, нарциссы, гиацинты и пр.).

Луковицы сажайте на глубину, равную высоте трех луковиц. Выкопайте углубление, на дно ямки насыпьте слой песка до 3 см, положите туда луковицу. При посадке луковичных цветов старайтесь выдерживать расстояние между ними, как между уже взрослыми растениями.

Перед посадкой все луковицы на 30 мин для профилактики поместите в 0,1 %-й раствор марганцовокислого калия или любого фунгицида.

20 января – отличный день для посева ранней зелени в теплицу, подкормки, рыхления. Также сегодня будет благоприятен посев однолетников, например, гвоздики Шабо.

Позаботьтесь об удобрениях для рассады. В вашем арсенале должны быть минеральные (нитрофоска, фертика, кемира и пр.), азотные (аммиачная селитра), жидкие комплексные, органические удобрения (настойка коровяка), биоудобрения и стимуляторы роста (Эпин, Циркон и пр.), протравители-фунгициды (фундазол и пр.).

С 21 января по 27 января не занимайтесь посевом любых овощных культур на рассаду, а также цветов. Вместо этого прорыхлите почву в теплице, внесите удобрения.

Благоприятен в эти дни уход за комнатными растениями, однако не пересаживайте нежные растения, особенно в период цветения.

Продолжайте уход за ранними томатами в теплице (подкормка, полив).

Рассаду следует начинать подкармливать через неделю после проведения пикировки. Подкармливать – один раз в неделю утром или вечером. Полив раствором комплексных минеральных удобрений чередуйте с поливом жидкими органическими удобрениями.

После подкормок растения надо полить чистой водой, особенно после добавления азотных удобрений, чтобы избежать ожогов листьев.

Медленно растущую рассаду обработайте стимуляторами роста. Но делать это следует умеренно. Поливайте растения только после того, как они хорошо укоренятся.

Полив должен быть обильным, но нечастым, почве необходимо дать просохнуть.

Хорошее время для внесения подкормки под ранее посаженные томаты.

Проведите работы по задержанию снега на участке, если вы не сделали этого раньше. Стряхните снег с ветвей деревьев.

Заготовьте побеги для весенней прививки, проведите прополку рассады и рыхление грунта в ящиках.

28 января (новолуние). Продолжайте посев однолетников (полебия, однолетние шалфеи и пр.) и зерновых культур для получения ростков.

Неблагоприятное время для посева редиса, моркови, свеклы и других корнеплодов. Но можно сеять любую зелень, пересаживать комнатные растения.

Продолжайте борьбу с вредителями (паутинным клещом и пр.) в теплице.

С 29 по 31 января (растущая Луна). Приступайте к посадке сельдерея в теплицу, начните выгонку репчатого лука на зелень.

Обычно для зимней выгонки используют головки репчатого лука. Вам потребуется поддон с бортиками высотой 5 см, грунт, мелкий керамзит, песок, мелкий гравий или вода. Поддон хорошо промойте, обработайте горячим раствором марганцовокислого калия и снова промойте водой. Субстрат насыпьте в поддон слоем 4 см.

Отобранные луковицы на 24 ч поместите в воду температурой 40 °С и поставьте емкость на батарею. Затем срежьте головку луковицы на 1–1,5 см, а в поддон налейте воду комнатной температуры, предварительно отстоянную в течение суток. Вода должна покрывать поверхность субстрата на 1 см. Луковицы уложите вертикально вплотную друг к другу донцем вниз и поместите в теплое место на 7 дней. Как только зеленые перышки отрастут на 2 см, переставьте поддон с луковицами на подоконник на солнечной стороне.

Уровень воды в поддоне должен быть несколько ниже поверхности субстрата, т. е. в воде должны находиться только корешки.

Февраль

Февраль – это месяц с неожиданными сильными снегопадами, сильным ветром, но количество солнечных дней увеличивается, возможны оттепели. Со второй половины февраля начинает оседать снег. Большие снежные поверхности хорошо отражают солнечный свет, что чревато для плодовых деревьев и кустарников ожогами коры.

В последний зимний месяц начинается активная подготовка к весенним работам: разными способами накапливают снег (набивают им бочки, забрасывают в теплицы). Самое время провести обрезку деревьев и кустарников (удалить сухие и больные ветви), проверить посадочный материал луковичных растений, а также инвентарь, заготовить посевной материал к весне.

Пришло время для посева в теплицу ранних сортов овощных культур и выращивания рассады на подоконнике.

Работы по дням

С 1 по 10 февраля (растущая Луна). Позаботьтесь о средствах защиты от болезней и вредителей: приобретите бактороденцид для борьбы с мышами и крысами; энтобактерин против пяденицы, яблонной и плодовой моли, шелкопряда, листовертки первого-второго возрастов; зеленое мыло против яиц и личинок вредителей, парши, ржавчины, мучнистой росы.

4 февраля займитесь корнеклубнями георгин и маточниками хризантем: перенесите их из подвала в теплое и светлое место и посадите в ящики.

День не подходит для обрезки любых растений, так как сегодня они повышенно чувствительны к различного рода повреждениям.

Если ваш участок еще не огорожен, но уже вкопаны столбы, можно поставить изгородь (при условии, конечно, что нет метели или сильного мороза). Преимущество сплошного забора в том, что ваш участок будет скрыт от посторонних глаз, а также забор позволит снизить количество пыли, проникающей с дороги. Недостаток – он отбрасывает густую тень, что не нравится большинству растений.

С 5 по 10 февраля благоприятное время для посадки на рассаду семян шалфея, базилика, сельдерея. Начните зимние прививки. Займитесь подкормкой комнатных растений. Поливайте и опрыскивайте их.

Начните выгонку лука на перо. Пора готовить черенки винограда для посадки в горшки.

Займитесь прореживанием всходов рассады как в теплицах, так и в ящиках на подоконнике.

Посейте семена ранних сортов капусты в теплицу.

На участке осмотрите кусты черной смородины: если вы обнаружили вздутые почки, значит, в них зимует почковый клещ. Почки вместе с веточками удалите и уничтожьте.

Осмотрите малинник, если на кустах имеются засохшие побеги, удалите их.

Если у вас растут кодиеум, бегония, диффенбахия, циперус, гипоэстес, антуриум, алоказия или фиттония, уделите им особое внимание.

Выбирая семена для посева, обратите внимание на

срок их всхожести. Так, семена баклажанов, моркови, петрушки, укропа, лука, перца могут храниться до 4 лет, базилика, редиса, капусты, редьки – до 5 лет, семена огурцов, кабачков, томатов, свеклы – 10 лет.

11 февраля (полнолуние). Проведите ревизию овощей, находящихся в погребе на хранении. Приступайте к посеву томатов в обогреваемые теплицы.

Не забудьте обильно полить комнатные растения, особенно те, кто в это нуждается (например, фитонию). Пересадите цветы со слабой корневой системой.

Начните посев в теплицу семян кабачков: для выращивания в теплицах подходят кустовые, неветвящиеся и партенокарпические сорта (например, Куанд, Белоплодный).

Семена предварительно подготовьте к посеву. Поместите их в горячую воду и отставьте на 20 мин. Затем переложите в холодную кипяченую воду для охлаждения, просушите.

Если вы выращиваете рассаду в ящиках, то подготовьте одну из следующих почвосемсей:

• 2 части дерновой или огородной земли, по 1 части торфа или перегноя, опилок;

• 5 частей торфа, по 2 части дерновой земли и перегноя, 1 часть опилок.

Посейте в ящики сальвию и лобелию.

С 12 по 25 февраля (убывающая Луна). Если дни стоят относительно теплые займитесь обрезкой яблонь и груш, а также малины и смородины. Срезы замажьте садовым варом.

Проведите ревизию клубнелуковиц, которые находятся на хранении в подвале. Осмотрите их на наличие повреждений болезнями. Удалите пораженные. Положите очищенный чеснок к клубнелуковицам для профилактики возможных заболеваний.

Проведите легкое рыхление почвы в горшках комнатных растений после полива. Подрастите георгины для черенкования, посадив их в ящики почечными шейками вверх. Посаженные

георгины засыпьте опилками и торфом. Все хорошо полейте. После чего уберите их снова в подвал (температура не ниже 4 °С).

18 февраля вы можете провести ревизию семян овощей, проверить их на всхожесть. Если семена окажутся непригодными для посева, купите новые. Не забудьте предварительно определиться с сортами.

Выбирая сорта овощей, обратите внимание на следующее:

• сорт должен быть районированным (соответствовать географическим условиям выращивания). Даже если вы будете выращивать его в парнике или теплице, где будет свой микроклимат, все равно яркость освещения и почва будут теми же, что и для растений, которые растут в открытом грунте;

• сорт должен подходить для условий выращивания в парниках, теплицах;

• сорт должен быть устойчив к болезням, которые развиваются в тепличных условиях;

• так как место в парнике или теплице ограниченно, а вырастить нужно много овощей, то выбирайте такие сорта, которые с единицы площади дадут большой урожай;

• приобретайте только проверенные сорта.

Благоприятный день для заготовки земляных смесей. Сегодня вы можете не проводить обработку от болезней растений в теплицах, так как вероятность появления инфекций снижена.

С 19 по 25 февраля. Освободите ветви садовых деревьев от снега.

Займитесь подкормкой комнатных растений и рассады томатов. На пользу пойдут минеральные внекорневые подкормки, а также органические удобрения. Если погода благоприятствует, проведите плановую обрезку деревьев. В этот период воздержитесь от обработки растений от вредителей и болезней.

Займитесь обрезкой комнатных растений, проредите всходы пряных трав на подоконнике.

Также замените и прорыхлите почву в горшках.

Проверьте, насколько хорошо обогревается ваш парник. Если вы используете биологический обогрев, внесите еще удобрения. Займитесь заготовкой «топлива» для обогрева парника. Навоз для этих целей должен быть сухим. Разложите его тонким слоем, дайте подсохнуть. Потом сложите в штабель и прикройте сверху соломой. Под слоем соломы навоз уплотнится. Примерно за неделю до закладки откройте навоз и при помощи вил перекиньте его в высокую и рыхлую кучу. Когда через несколько дней над кучей появится дымок, значит, пришла пора закладывать навоз в парник. Перед этим полейте кучу водой. Затем под теплицей сделайте котлован глубиной 50 см, шириной

1,5 м и длиной 1–2 м. Заложите туда биотопливо. Толщина слоя навоза зависит от времени закладки – в более холодное время года он должен быть толще, примерно 60 см. Навоз уплотните, закройте рамами. Чтобы избежать образования грибка, сверху насыпьте слой извести и засыпьте землей, в которой и будут расти огородные культуры.

Самая высокая температура биотоплива наблюдается в начале его разложения, а сам процесс теплоотдачи продолжается в течение двух месяцев.

Благоприятный период для обрезки и формирования комнатных растений.

Проведите посев семян высокорослых сортов помидоров, баклажанов и перца на рассаду для выращивания на подоконнике.

Помните, что успех выращивания рассады во многом зависит от соблюдения оптимальных режимов освещенности, температуры, влажности и питания. Зимой без дополнительной подсветки растения сильно вытягиваются, поэтому разместите лампы максимально близко к ним, но не ближе 3 см. Мощность ламп выбирайте в зависимости от площади, которую занимают посевы. Продолжительность досвечивания – от 14 до 16 ч. До того как появятся всходы, температуру в помещении поддерживайте в пределах 18–25 °С. С появлением всходов разместите рассаду ближе к свету, понизьте температуру до 10–16 °С. Влажность поддерживайте с помощью увлажнителей воздуха.

Проведите калибровку и протравливание семян.

Если у вас хранятся маточники хризантем, то сейчас благоприятный период, чтобы перенести их из подвала в теплое светлое место и хорошо полить.

Проведите проверку семян на всхожесть, если вы не сделали этого раньше.

Еще один способ проверить семена на всхожесть: возьмите две емкости и положите на дно каждой из них влажную фильтровальную бумагу. На бумагу выложите не менее 40 семян той культуры, которую вы хотите проверить. Емкости с семенами накройте и оставьте при температуре не ниже 25 °С. Каждые три дня проводите подсчет тех семян, которые проросли.

При активном таянии снега следует сделать весенний сток, чтобы при возможных заморозках на

почве не образовалась ледяная корка.

26 февраля (новолуние). Займитесь прищипкой и пикировкой рассады перца, прореживанием всходов. Если вы выращиваете перцы в кассетах, то как только появится третий настоящий лист, пересадите их в горшок диаметром 10 см. После смыкания листьев рассадите растеньица на таком расстоянии, при котором они не будут затенять друг друга.

До того как пикировать всходы перца, поливайте их раствором кальциевой селитры (1 г на 1 л воды) дважды в неделю, после пикировки – под корень раствором калийной и кальциевой селитры.

В саду проведите осмотр деревьев. Удалите оставшиеся на них засохшие листья и старые ветви. Сожгите их, чтобы уничтожить зимующих там вредителей.

Продолжайте выгонку репчатого лука на зелень. Посадите в теплицу лук-шалот. Проявите максимум внимания при выборе схемы выращивания, сорта и надежного посадочного материала. Там не должно быть старых луковиц, а также зараженных. При выборе отдайте предпочтение местным формам, которые обладают большей жизнестойкостью и урожайностью.

Подготовьте грунт и семена для рассады. Проведите рыхление почвы без полива в горшках с комнатными растениями.

Благоприятное время для начала зимних прививок. За день до этого подвои занесите в теплое помещение. Непосредственно перед прививкой хорошо их промойте, обрежьте поврежденные части до здорового места. Помните, что прививку сеянца делают ближе к корневой шейке, а на корневых отрезках – в верхнюю часть. Наиболее подходящий способ прививки, который обеспечивает надежное срастание, – способ улучшенной копулировки. Для этого возьмите черенок, на котором имеется три почки. Затем острым ножом сделайте на нем и подвое ровные косые срезы (примерно по 3 см длиной). Потом на обоих срезах сделайте продольные надрезы (на расстоянии 1/3 от верхнего конца), аккуратно расщепите их ножом, чтобы получились «язычки». Совместите срезы так, чтобы «язычок» черенка вошел в щель на срезе подвоя. Обвяжите место прививки, например, бумажным шпагатом (материал легко разрушается и при этом не

врезается в растение). Перед обвязыванием раскрутите шпагат, чтобы получилась узкая лента. Обвязывая, левой рукой держите подвой, а правой туго обматывайте прививку. Все закрепите узлом. Затем срезы, а также место прививки замажьте садовым варом.

С 27 по 28 февраля (растущая Луна). Посейте однолетние цветы в деревянные ящики высотой 8–10 см с отверстиями в дне. Займитесь укоренением, пересадкой и обрезкой комнатных растений. Если появились всходы однолетних цветов, перенесите ящики в светлое место. Благоприятный период для посева ампельных растений.

Займитесь выгонкой луковичных растений, а также посевом зеленных и листовых овощных культур.

Для получения раннего урожая, например, кочанного салата, его выращивают через рассаду. Семена высевайте в лунки, поддерживая температуру на уровне 20 °С до появления всходов. Как только они появятся, снизьте температуру до 12 °С. В фазе одного-двух настоящих листьев сеянцы пикируйте в горшочки, заполненные почвенной смесью из торфа, перегноя и песка. Также вы можете получить рассаду прямым посевом семян в горшочки с последующим удалением лишних растений. Рассаду, выращиваемую в комнате, за 7 дней до высадки перенесите в теплицу. Возраст рассады при пересадке – 30–35 дней.

Посадку производите так, чтобы корневая шейка салата была на уровне почвы. При слишком глубокой посадке растения будут загнивать.

В этот период вы можете посеять укроп, салат, шпинат, листовую горчицу, кресс-салат и кинзу.

Не забудьте провести обработку почвы в горшках с комнатными растениями.

Если в это время стоят сильные морозы, то луковицы цветов перенесите в теплое помещение. Перед тем как поставить ящик с луковицами в теплое место, оберните их в бумагу или положите в мешок, так вы защитите их от пересушивания.

Благоприятный период для пересадки, выращивания зеленных культур на подоконнике (салат кочанный, цикорий, петрушка, укроп).

Поскольку дело идет к весне, начните проводить выгонку крокусов. Помните, что она проводится при низкой температуре (6–8 °С).

При обнаружении гнезд вредителей на плодовых

деревьях их уничтожают (сжигают) вместе с веточками, листьями и плодами, так как они зимуют именно там.

При выгонке развитие растения идет, как правило, за счет запасов самой клубнелуковицы, поэтому питательность грунта не играет большой роли. В качестве субстрата можно использовать песок, гравий или производить выгонку в колбах с водой. Но если вы хотите использовать луковицы после выгонки, то возьмите смесь торфа или универсального грунта с песком, добавьте в него немного золы. Емкость для выгонки должна быть неглубокой, с отверстиями. На дно поместите дренаж из песка, наполните горшок грунтом слоем 5 см и полейте, чтобы он осел. Клубнелуковицы разложите на поверхности, слегка вдавливая в субстрат.

Начните высевать в теплицу семена ранней капусты, пикировать рассаду. Не проводите обрезку и прищипку комнатных растений. Займитесь посевом и посадкой цветочных растений, пряных и лекарственных трав, а также укоренением черенков хвойных деревьев в домашних условиях для последующей их высадки в грунт. Подходящим субстратом для укоренения является смесь верхового торфа, песка или перлита (все компоненты надо брать в равных частях). После укоренения емкости с черенками перенесите в теплицу. Не забывайте поддерживать в теплице средний уровень влажности.

Посейте семена кольраби в теплицу. На 1 м^2 возьмите 3 г семян и заделайте их на глубину до 10 мм. Для Средней полосы подходят сорта Венская белая, Гигант, Виолетта, Дворана.

Проведите планировку будущих посадок на участке. Займитесь пересадкой комнатных растений, так как корневая система в этот период быстро приживается. Опрыскайте рассаду против вредителей. Так, для профилактики фитофтороза томатов опрыскайте кустики бордосской жидкостью. Посейте на рассаду семена однолетних цветов.

В саду подвяжите молодые ветви плодовых деревьев, чтобы придать им горизонтальное направление роста.

А вот размножение луковичных и клубнелуковичных (гиацинты, нарциссы) отложите на более благоприятное время, так как в этот период есть риск загнивания корней.

Подкормите огурцы, помидоры и редис, растущие в теплице.

Март

Вот и пришла долгожданная весна, правда, пока еще только календарная. Еще лежит снег и возможны морозы, но работы на участке много: нужно провести ремонт теплиц и парников, обрезку деревьев и кустарников, сделать разметку мест, где будут высажены плодовые деревья, проверить деревья (не промерзли ли).

Ну и, конечно, нужно проверить семена, закупить новые, вырастить рассаду.

В конце месяца, если снег уже сошел, можно начать перекапывать почву на участке, вносить удобрения.

Работы по дням

С 1 по 11 мата (растущая Луна). Начните подготовку семян томатов к посеву. Подготовка необходима, чтобы получить хорошую здоровую рассаду. Семена вы можете посеять сухими или предварительно замочить их.

Подготовка семян к посеву начинается с отбраковки. Определите материал на всхожесть: поместите в 4 %-й соляной раствор на 10 мин. Те из них, которые всплывут на поверхность, удалите, они не взойдут.

Семена, которые опустились на дно, промойте чистой водой и заверните во влажную марлю и хлопчатобумажную ткань для набухания. Обязательно поставьте в теплое место (оставьте не менее чем на 15 ч).

Набухшие семена томатов посейте.

Как правило, способ замачивания используют для семян, которым уже несколько лет. Свежие семена замачивать не нужно.

5 марта посейте в ящики семена сладкого перца, огурцов и помидоров на рассаду. Проведите посадку капусты. Также посейте на рассаду высокорослые сорта и гибриды томатов, перца и баклажанов.

Для посева семян используйте кокосовый субстрат или торфяные таблетки. Последние позволяют выращивать рассаду без пикировки.

На участке начните делать разметку мест, где будут расти плодовые деревья (яблоки, груши, сливы и пр.). Отложите формирующую обрезку черной смородины до более благоприятного времени, так как сегодня растения чувствительны к механическим повреждениям.

Если вы заметили, что в прикорневой зоне деревьев образовалась ледяная корка, разбейте ее.

С 6 по 11 марта займитесь уходом за рассадой баклажанов, белокочанной капусты и перца ранних сортов, опрыскиванием перца против тли отваром полыни с добавлением мыла. Для этого возьмите 1 кг полыни и 10 л воды, проварите. В полученный отвар добавьте 30 г стружки хозяйственного мыла. Перемешайте до растворения.

Если снег уже местами сошел, займитесь уборкой опавших листьев, а также поливом комнатных растений и рассады.

Посейте под укрытие раннеспелые сорта листового салата.

Проверьте посадочный материал картофеля, лука-севка и чеснока.

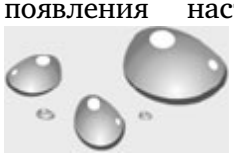
На участке проведите обрезку плодовых деревьев, а также прививку. Займитесь ремонтом теплиц и парников, подготовьте инвентарь к дачному сезону, купите новые инструменты.

Для работы на участке вам понадобится комплект садового инвентаря: лопата, вилы, грабли, коса, тяпка, секатор, лейка, поливочный шланг, компостер, инструменты для посева и посадки растений. Не забудьте приобрести перчатки, которые вам потребуются при обработке кустарников и земельных работах.

12 марта (полнолуние). Продолжайте заниматься благоустройством участка, в частности, разметкой мест, где будут расти плодовые деревья и кустарники.

Начните посев капусты белокочанной ранних сортов в теплицу с обогревом.

Если уже появились всходы баклажанов, перца и томатов в ящиках, то их подкормку нужно проводить, как только развернутся семядольные листочки. Ждать появления настоящих листьев не обязательно.



С 13 по 27 марта (убывающая Луна). Проведите посев семян астр, гвоздики китайской, львиного зева, анемоны, левкоя, дельфиниума, маргаритки и других однолетних цветов на рассаду.

Состав почвосмеси может быть различным и зависит от выращиваемой культуры (в частях):

• верховой торф (9), коровяк (1);

• перегной (7), дерновая земля (2), коровяк (1);

• перегной (6), дернина (3), коровяк (1);

• торф (5), перегной (3), дерновая земля (1) и коровяк (1);

• перегной (2), компостная земля (1) и речной песок (1), просеянная древесная зола (2 стакана на ведро);

• перегной (2), дерновая земля (1), зола (1 стакан на ведро).

Для посадки возьмите емкость и насыпьте слой песка высотой 1,5 см, а сверху засыпьте заранее приготовленную земляную

смесь.

20 марта продолжайте посев капусты белокочанной ранних сортов.

Проверьте уже посаженную рассаду. Определить качественную рассаду можно по следующим признакам:

• здоровый вид семядольных листочков;

• ярко-зеленая окраска листьев;

• приземистость;

• хорошо развитая корневая система.

Начните выгонку репчатого лука на перо.

С 21 по 27 марта. Пересадите комнатные растения, если нужно. Перед пересадкой полейте растения, так как земляной ком должен быть влажным. Срежьте поврежденные корни, но не повредите здоровые.

На участке обрезайте деревья и кустарники, удаляя поврежденные, больные и засохшие ветви. Проведите прореживающую обрезку деревьев, удалите некоторые скелетные ветви, вырежьте ветки, растущие внутрь кроны.

Займитесь заготовкой земляных смесей для рассады цветов.

28 марта (новолуние). Сегодня можно сажать и пересаживать любые растения, так как корни насыщены питательными веществами. Начните посев цветной капусты ранних сортов в парник или теплицу, а также кольраби в парник под пленку.

На участке проведите обрезку плодовых кустарников после посадки.

Посейте многолетние цветы, например, примулы, которым была необходима предварительная стратификация семян.

С 29 по 31 марта (растущая Луна). Проведите обрезку плодовых деревьев. Но не трогайте в эти дни саженцы, а вот прививанием взрослых деревьев можно заняться.

Благоприятный период для высадки высокорослых сортов перца в теплицу, а на рассаду – пряно-вкусовых растений (сельдерея, щавеля, мелиссы лимонной, кервеля, кориандра, майорана и др.).

На участке осмотрите деревья на наличие промерзших мест. Простучите ствол деревянным молотком. Отстающую кору прибейте к дереву с помощью тонких гвоздиков, замажьте по периметру садовым варом.

Начните закладывать парник для выращивания рассады. Для его обустройства выберите хорошо освещенное и защищенное от ветра место. Перед тем как устанавливать парник, не забудьте учесть размер участка. На маленьком участке не стоит ставить большой парник. Также отведите в этом помещении место для хранения садового инвентаря. Например, вы можете соорудить парник, примыкающий к сараю.

Начните высевать семена растений непосредственно в парник.

Подготовьте семена к посеву – проведите их закаливание. Возьмите семена, которые необходимо закалить, и замочите их в воде или в растворах Эпина, Гумата, Циркона при температуре 20 °С. Оставьте на 6 ч, а затем положите в холодильник на столько же, и так в течение 3–6 дней. Замочите на 18 ч и просушите семена кукурузы, моркови, томатов, фасоли.

Благоприятный период для посева семян корнеплодов.

Если вы хотите получить «пучковую» морковь, то посадите какой-нибудь ранний сорт, например, Нантская (это не отдельный сорт, а несколько очень похожих). Корнеплоды у этого сорта всегда яркого оранжево-красного цвета. Первый урожай можно снимать уже через 50–55 дней. В среднем морковь вызревает за 90–120 дней. Лучше всего растет в легких грунтах.

Займитесь рыхлением рядов для предстоящих посадок.

Подходящее время для посева редиса. Существует много ранних сортов этого овоща. Один из них называется «18 дней», однако собрать первый урожай вы сможете только через 20 дней. За это время редис полностью вырастает только при соблюдении оптимальной температуры. Из новых сортов и гибридов редиса можно отдать предпочтение Раннему красному. Он неприхотлив, дает хороший урожай под пленкой за 20 дней.

Начинайте высевать прямо в грунт или под пленку салат ромэн, кочанный, листовой и спаржевый салаты.

Займитесь работой в саду: если почва уже достаточно прогрелась, можно начинать готовить грядки под луковичные культуры.

Сорта репчатого лука обычно привязаны к региону по широте. Срок созревания ранних сортов – 90–100 дней. К ранним относятся Бессоновский местный, Брауншвейгский, Золотистый семко (пригоден для выращивания посевом семян в грунт, через рассаду и севок) и др.

Не забудьте заранее очистить участок от прошлогодних листьев.

В конце месяца проведите формирующую обрезку кроны плодовых деревьев. Высадите под пленку репчатый лук, шнитт-

лук, чеснок. Благоприятное время для опрыскивания растений против болезней.

Посейте семена агератума, колеуса, душистого горошка, левкоя, душистого табака в холодный парник или под пленку, чтобы получить рассаду.

Окурите плодовые деревья против болезней.

Займитесь работой в огороде: высейте в рассадник семена ноготков.

Лук-шалот незаменим для ранней выгонки зелени. Отличается морозостойкостью и скороспелостью. Сорта на зелень: Кубанский желтый 322, Краснодарский 582, Русский фиолетовый, Кущевка харьковская и др. Из сортов шпината для получения зелени особенно выделяется Крепыш, его отличают скороспелость и отличный вкус.

Посадите саженцы и черенки смородины, вишни, сливы. В это время не поливайте рассаду обильно.

Хорошее время для посадки зеленных, ягодных и плодовых культур.

Займитесь перекопкой, рыхлением почвы на участке, прореживанием всходов в ящиках. Прищипните розу, чтобы вырастить ее в форме штамбового дерева.

Снимите зимние укрытия с многолетних цветов; посейте в рассадник люпин, аквилегию, альпийскую астру.

Если дневная температура уже достигает 8 °С, начинайте сеять бобы в грунт.

Можно начинать посев в грунт тех ранних растений, которые плохо переносят пересадку.

Наиболее распространенной ошибкой садоводов является излишний полив. Избыток влаги приводит к закисанию почвы, отмиранию корней и появлению мушки-дрозофилы, которая питается растительной гнилью.

Апрель

Весна постепенно вступает в свои права. У плодовых деревьев наступает период сокодвижения, зацветают верба и орешник, появляются первые цветы.

Апрель по праву считается одним из самых деятельных месяцев для садоводов-огородников. Работы хоть отбавляй! Нужно осмотреть деревья на наличие повреждений и обработать их садовым варом, провести обработку растений на участке против вредителей и болезней, внести удобрения и сделать еще много всего, чтобы впоследствии получить хороший урожай.

Работы по дням

С 1 по 10 апреля (растущая Луна). Проведите работы, которые связаны с надземной частью растений, например, обрезку. Период благоприятен для внекорневых подкормок.

Осмотрите стволы садовых растений на наличие повреждений грызунами. Смажьте раны садовым варом.

3 апреля достаньте клубни бегонии из подвала, очистите их от засохших корней и земли, поместите в слабый раствор марганцовокислого калия (0,05 %) на полчаса. Крупные клубни разрежьте ножом на несколько частей, чтобы у каждой части была хотя бы одна почка. Места срезов присыпьте древесным углем. Посадите клубни и деленки на подращивание в глиняные или торфяные горшочки.

С 4 апреля по 10 апреля на участке можно приступать к подготовке почвы под ранние сорта чеснока. Начиная с этого дня, начинайте посев репы, редьки, редиса в парник. Заделывайте семена на глубину 1 см и прикрывайте тонким слоем земли.

Заготовьте черенки для прививки декоративных кустарников. Нарежьте однолетние побеги со светло-зеленой древесиной и заверните их в мокрую ткань и целлофан, положите на землю с северной стороны постройки.

В этот период займитесь обрезкой кустарников.

Можно сеять семена баклажанов, болгарского перца, огурцов, помидоров.

В регионах с прохладным или коротким летом баклажаны обычно высаживают в утепленный грунт под двойное укрытие. Лучше всего выращивать ранние и среднеспелые сорта и гибриды. Для Средней полосы интерес представляют скороспелые сорта. Удобство ранних сортов еще и в том, что они являются низкорослыми, т. е. вы можете подсадить их в теплицу к взрослым помидорам. Из ранних наиболее популярен сорт Нежность.

Благоприятный период для опрыскивания растений против вредителей и болезней, особенно плодовых деревьев. Не проводите обработку в одиночку. Договоритесь с соседями по участку, чтобы они тоже провели обработку, тогда она будет более эффективной.

Для профилактики распространения вредителей и болезней

соберите и уничтожьте засохшие и мумифицированные плоды.

Если у вас в подвале хранятся черенки винограда, пришло время высадить их на постоянное место. Сажайте на такую глубину, чтобы на поверхности остались 2–3 почки.

Если у вас уже растет виноград, то сейчас благоприятное время для его размножения отводками.

11 апреля (полнолуние). Начните закаливать рассаду. Закаливание рассады необходимо для более легкого приживания растений в открытом грунте. Для этого ограничьте полив и постепенно увеличьте время проветривания парника (теплицы). В домашних условиях закаливание проводят за 12–14 дней до высадки в грунт. Первую неделю рассаду выносят на балкон на 3 ч, вторую – на 4–5 ч.

Проведите обрезку растений, чтобы удалить засохшие ветки.

Также вы можете начать пересаживать рассаду в грунт. Помните, что за несколько часов до пересадки из парника рассаду нужно обильно полить.

Начните готовить участок под раннюю капусту: почву выровняйте, равномерно рассыпьте аммиачную селитру, суперфосфат и калийную соль (по 200 г на 10 м^2).

Неблагоприятное время для рыхления почвы.

Как только позволит погода, в апреле следует начать обработку почвы. При ранней обработке (рыхлении сразу после таяния снега) в ней сохранится больше влаги, что необходимо растениям.

С 12 по 25 апреля (убывающая Луна). Посейте в рассадник семена белокочанной капусты среднеспелых и среднепоздних сортов.

Проверьте компостную яму.

Развесьте скворечники, чтобы привлечь в сад птиц, питающихся насекомыми.

Начните профилактику грибковых заболеваний (парши, септориоза) деревьев. Для этого приствольные круги обработайте раствором мочевины (700 г), аммичной селитры (1 кг) или нитроаммофоски (1 кг на 10 л воды). Удалите и уничтожьте

высохшие плоды. На кустах черной смородины и крыжовника вырежьте и сожгите искривленные верхушки веток.

Начните сажать корнеплоды, высадите кольраби под пленку.

Пришло время закалить рассаду цветной капусты и брокколи, которая выращивалась в парнике, перед посадкой ее в грунт. Перед пересадкой ограничьте полив и увеличьте время проветривания парника. Уже через 10–11 дней вы можете смело высаживать ее в грунт.

В саду займитесь прививкой и обрезкой плодовых растений.

Проведите посев семян ампельных и декоративных растений.

Если в марте вы сеяли лук, то пора проредить густые всходы.

Высейте семена помидоров в парник, так как растения, которые вы посадите в этот период, будут активно расти вверх.

Посейте в парник семена болгарского перца и баклажанов. Займитесь перекопкой почвы в приствольных кругах. При обработке почвы старайтесь не повредить корни растений и молодые побеги.

Благоприятное время для выращивания рассады огурцов в парниках. Возьмите перегнойно-торфяные горшочки и посейте заранее протравленные семена (в каждый горшочек высевайте по два семечка). Горшочки с семенами накройте стеклом и поставьте в парник. Через 30 дней вы получите огуречную рассаду.

Пришло время распикировать рассаду, посеянную в марте. Пикировку начинают в момент полного развития первого настоящего листа. Мелкие растения рассаживайте на расстоянии 2,5–3 см, более крупные – 5–6 см. Помните, что загущенная пикировка может привести к вытягиванию сеянцев и возникновению заболеваний. Сеянцы вынимайте из емкости осторожно, укоротите корешки на одну треть для лучшего ветвления. Для пикируемых растений заранее подготовьте тару: деревянные ящики, торфяные горшочки, бумажные стаканчики и т. п.

19 апреля высадите в грунт рассаду кочанного салата, выращенную в парнике.

Однако помните, что молодые растения менее устойчивы к заморозку, чем взрослые растения со сформировавшимися кочанами, поэтому обеспечьте им укрытие. Посадку производите так, чтобы корневая шейка была на уровне почвы. Если рассада будет посажена слишком глубоко, то она начнет загнивать. Помните, что для того чтобы кочан хорошо сформировался, расстояние между растениями должно быть не менее 20 см.

Займитесь генеральной уборкой приусадебного участка.

С 20 по 25 апреля поливайте, вносите минеральные удобрения и обрабатывайте землю (рыхлите, перекапывайте).

Займитесь укоренением черенков смородины.

Если вы не успели подкормить посадки в марте, сделайте это сейчас. Внесите комплексное минеральное удобрение с повышенным содержанием азота. Начните подкормку рассады мартовских и более ранних сроков посева. Если вы провели пикировку, то мартовский посев первый раз подкормите через 10 дней после пикировки, второй – через 14 дней после первой пикировки.

Начните подготовку картофеля к выращиванию на тяжелых почвах: предварительно вы должны прорастить клубни в светлом помещении в течение 15 дней или на открытых площадках в течение 8 дней.

В эти дни прививайте фруктовые деревья, сажайте свеклу, репу. Займитесь обработкой и удобрением почвы.

Посейте в грунт декоративный подсолнечник: в почве сделайте лунки и в каждую высевайте по три семечка. Соблюдайте расстояние между лунками в 40 см.

Период благоприятен для работ с корнями, в частности пикировки, так как сейчас они мало реагируют на повреждения.

Приступайте к посеву бархатцев, бессмертника, астры, циннии и левкоя.

Выберите теплое открытое место на вашем участке и посейте годецию. Для посева левкоя сделайте грядки с шириной междурядий 20–30 см.

От размножения георгин и прочих луковичных в это время воздержитесь.

Снимите укрытие и подкормите тюльпаны, нарциссы, гиацинты, а также крокусы, сциллы, мускари и др. Возьмите смесь минеральных азотных удобрений с калийными в соотношении 2: 1. Особенно в подкормке в этот период нуждаются многолетники (флоксы, ирисы, астильба, примула, ландыши и пр.).

Если уже появились ростки многолетников, то прорыхлите почву вокруг них. Рядом с ирисами, ландышами и флоксами рыхлите с осторожностью, неглубоко.

26 апреля (новолуние). Подготовьте участок для высадки гладиолусов, также проведите рыхление и окучивание грядок.

Помните, что гладиолусы предпочитают солнечное, защищенное от ветров место. Сажайте их там, где они не росли до этого не менее 4 лет.

Гладиолусы хорошо растут на супесчаной, суглинистой,

нейтральной или слабокислой почве. Удобрите почву перегноем (8 кг на 1 м^2), перекопайте на глубину до 30 см. За несколько дней до посадки внесите удобрения.

Выкопайте небольшие ямки для размещения поделенных корневищ пионов. Если земля в ямах осела, подсыпьте. Помните, что посаженные весной пионы требуют регулярного полива.

Займитесь деление многолетников: флоксов, астильбы, дельфиниумов, хризантем и др. Они хорошо приживаются, если эту процедуру провести до начала активного роста.

Приступайте к расконсервированию водоема, «причешите» газон специальными граблями с полыми зубцами. Можно провести первую стрижку.

Посадите деревья и кустарники с открытой корневой системой, перекопайте приствольные круги возле деревьев и кустарников. Обработайте кустарники медным купоросом; начните высаживать хвойные. Обратите внимание, что при посадке важно не повредить земляной ком. Посаженные деревья обильно полейте.

С 27 по 30 апреля (растущая Луна). Посейте в рассадник альпийскую астру и хризантемы.

Начните подготовку участка под ранние посевы однолетников в грунт. Если осенью во время глубокой перекопки почву не удобряли, то раскидайте суперфосфат (50 г/м^2) и сернокислый калий (25 г/м^2), землю перекопайте на глубину 16 см. Разровняйте поверхность граблями, затем сделайте бороздки до 5 см и начинайте сразу сеять.

Высевайте мак, маттиолу, резеду, васильки, эшшольцию, годецию, диморфотеку, иберис, календулу, кларкию, лаватеру, скабиозу, флокс Друммонда, гипсофилу, левкой, подсолнух, наперстянку, портулак. Если вы собираетесь сеять душистый горошек, то его семена высевают уже наклюнувшимися. После посева бороздки засыпьте той же землей или песком, прижмите. Если земля сухая, полейте и дайте земле пропитаться. При прохладной погоде укройте посевы.

Воздержитесь в этот период от обильного полива растений, так как возможно загнивание корней.

Приступайте к посеву в грунт семян средне– и позднеспелой капусты.

Займитесь прореживанием всходов.

Хорошее время для посадки роз. Если розы уже растут на вашем участке, то снимите с них зимние укрытия, у крупноцветных удалите старые побеги.

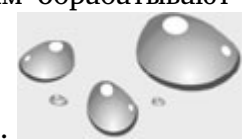
Сделайте сухую подвязку винограда. Рукава подвяжите наклонно, а плодовые стрелки – горизонтально. Начинайте высаживать одревесневшие саженцы винограда.

Займитесь прополкой и рыхлением кустов смородины и малины, а также делением и пересадкой колокольчика сборного, флокса метельчатого, фиалки, барвинка, гвоздики и т. п.

В последние дни апреля можно смело высевать в открытый грунт семена среднепоздней капусты.

Обработайте яблони против парши и монилиоза гамаиром – биологическим препаратом в таблетках. Растворите 10 таблеток в 10 л воды, перемешайте и доведите раствор до нужного объема. При опрыскивании в рабочий раствор добавьте 1 мл жидкого мыла (на 10 л), перемешайте. Сразу же используйте приготовленное средство. Расход – от 2 до 5 л на одно дерево.

Раствор нитрафена используют для уничтожения тлей и патогенных грибов. Им обрабатывают плодовые деревья и ягодные кустарники.



Май

Май – один из самых активных месяцев для садоводов и огородников. Сделать предстоит немало. Для начала проверьте, выполнено ли все, что было запланировано на апрель. Доделайте, что необходимо, и приступайте к майским работам, от качества выполнения которых напрямую будет зависеть урожайность. В мае проводят посев, посадку, уход за растениями, включающий полив, подкормку, рыхление, мульчирование и т. д., а также защищают их от болезней и вредителей. Для этого месяца характерны внезапно возвращающиеся заморозки, поэтому стоит позаботиться об обеспечении защиты растений от холодов.

Работы по дням

С 1 по 10 мая (растущая Луна). Если в апреле вы не убрали садовый мусор и остатки растений, то сделайте это в начале мая. Вымойте рамы и стекла парников и теплиц, проверьте инвентарь, ведь пришло время для его активного использования.

В начале месяца проводят посев большинства зеленных и пряных культур.

В мае сеют укроп. Для ускорения прорастания семян проводят их предпосевную обработку. Можно замочить их в обычной воде на 2–3 дня (смена воды каждые 6–8 ч) или в барботированной (насыщенной кислородом). Во втором случае понадобится аквариумный компрессор. Барботирование проводят при температуре воды 20 °С в течение 18–20 ч. Подготовленные семена высаживают во влажную почву. Укроп высевают рядками, расстояние между ними 10–15 см, глубина заделки – 2 см. Всходы поливают и пропалывают, рыхлят 1 раз в неделю.

Предварительно замоченные в воде или Эпине семена петрушки высаживают в мае в открытый грунт бороздками. Глубина заделки – 2 см, всходы появятся не раньше, чем через 10 дней. Поливайте растения, но не переувлажняйте почву. Пропалывайте сорняки и прореживайте посадки – растения в загущенных посевах будут очень слабыми. Для наращивания зелени проведите подкормку фосфорно-калийными удобрениями.

Кресс-салат сеют вразброс или рядами на глубину 1 см. Первые всходы появляются на 3–4-й день. При необходимости посевы прореживают и подкармливают 10 %-м раствором коровяка. Второе прореживание проводят в фазе 4–5 листочков. Уход за растениями заключается в регулярных поливах, борьбе с сорняками и рыхлении грунта.

Руккола хорошо растет на нейтральных и слабощелочных почвах. Если грунт на вашем огороде слабокислый, проведите известкование. Расстояние между бороздками составляет 15 см, глубина посева – 1–1,5 см. Грядку накрывают пленкой, всходы появляются на 3-й день. Рукколу поливают и рыхлят почву, проведение подкормок, как правило, не требуется.

В начале-середине мая сажают латук. Посев проводят рядами с расстоянием 7–9 см друг от друга для листовых и не менее 15 см для кочанных сортов. Растение хорошо отзывается на азотно-калийные подкормки, которые вносят под корень, избегая

попадания на листья. Латук влаголюбив, но соблюдайте меру при поливах. Уход за культурой включает также удаление сорной травы и рыхление грунта.

Начало мая – время высевания лука-севка. В целях профилактики грибковых заболеваний замочите севок на 15 мин в слабом растворе перманганата калия или медного купороса из расчета 1 ч. л. на 10 л воды. Место для посадки перекапывают и рыхлят, делают бороздки на расстоянии 20–30 см друг от друга. Лук закладывают на глубину 2–3 см и слегка присыпают землей (кончик должен быть над поверхностью почвы).

В начале мая сеют предварительно замоченные на 10 ч семена редиса. Семена раскладывают на расстоянии 5 см друг от друга, глубина заделки – 1 см. Расстояние между бороздками оставляют не менее 10 см. Посевы накрывают пленкой. При благоприятных условиях всходы появляются на 3–4 сутки. Важно бороться с почвенной коркой, рыхлить междурядья, проводить поливы и прополку грядок. Когда редис будет иметь 2–3 настоящих листочка, проводят подкормку комплексным минеральным удобрением.

В мае сеют скороспелые сорта редьки для летнего урожая. Землю под посадку прорыхлите, выровняйте и уплотните. Сделайте бороздки на расстоянии 20 см друг от друга, семена кладите по 2–3 штуки, глубина посева – 1 см. Расстояние между гнездами – 10 см. В начале роста редька особенно нуждается в поливе (1–2 раза в неделю). Через несколько дней после появления всходов их прореживают, оставляя сильные растения. Перед рыхлением почвы проведите опыление древесной золой, эта процедура поможет защитить растения от крестоцветных блошек.

Посадите топинамбур. Растение хорошо растет после картофеля, капусты и огурцов. Для посадки отберите небольшие клубни и посадите их в траншеи глубиной 15 см, добавив горсть перегноя, через 40 см. В первое время после посадки необходимыми мероприятиями являются рыхление и прополка сорняков. После появления всходов удобрите их золой из расчета 300 г на 1 м^2.

В мае сажают горох. Лучшими предшественниками для него являются огурцы, картофель и крестоцветные. Перед посадкой семена перебирают, все подпорченные экземпляры выкидывают. Можно проверить семена, опустив их в солевой раствор (30 г на 1 л воды): всплывшие удаляют, оставшиеся промывают и подсушивают. За сутки перед посадкой семена гороха замачивают, посев проводят в бороздки, расстояние между которыми зависит от сорта растения и указано на упаковке.

Глубина посева – 5 см. До начала цветения горох поливают 1 раз в неделю.

Важным моментом в выращивании гороха является подготовка опоры, за которую растение будет цепляться усиками. Ее можно сделать из обычных палок и лески или шнура. Удобно располагать горох вдоль сетчатого забора.

Посадите яровой чеснок. Для начала подготовьте посевной материал: отберите крупные плотные зубцы, затем для дезинфекции выдержите их 1,5 ч в зольном растворе. Почву тоже следует подготовить: перекопать, удалив сорняки, и прорыхлить. Полив нужен в том случае, если почва сухая. Чеснок высаживают рядами, расстояние между которыми – 20 см, между зубцами – 10 см. Глубина посадки зависит от высоты зубчика, которую нужно умножить на два. Уход заключается в регулярных поливах, прополке и периодическом рыхлении грядки. Для облегчения ухода за чесноком почву рекомендуется замульчировать.

В теплицу высадите томаты, лучше это сделать в вечернее время. Почвогрунт предварительно подготовьте: взрыхлите и удобрите органикой (торф или опилки). Вносить навоз непосредственно перед посадкой нельзя. Рассаду обработайте раствором перманганата калия (1 г вещества на 10 л воды). Расстояние между рядами – 50 см, между лунками – 30 см.

Обращайте внимание на изменения температуры воздуха, в мае нередко бывают заморозки. Традиционный способ защиты цветков плодовых деревьев от них – разжигание дымовых костров, которые повышают температуру на 2–4 °С.

Тщательно обработайте кустики клубники: уберите отплодоносившие цветоносы, старые сухие, больные и желтые листья, удалите вымерзшие растения. Проведите подкормку мочевиной (30 г на 10 л воды), прорыхлите почву на глубину 5 см и замульчируйте грядки перегноем, торфом или опилками.

У малины под корень срезают старые побеги и почерневшие верхушки, пораженные личинками малиновой мухи. Подмерзшие верхушки обрезают до первой живой почки. Убирают и сжигают старую листву и траву. Для компостной ямы это сырье использовать нельзя, так как листья могут быть поражены болезнями.

Малину подвязывают, чтобы летом побеги не сломались под тяжестью урожая. Самый популярный способ – шпалерный.

Растения подвязывают к проволоке, натянутой в 2–3 ряда, между установленными вдоль посадок столбиками.

Кроме шпалерного, существуют еще веерный и коловой способы подвязывания малины. Во втором случае кол забивают рядом с центром куста и подвязывают к нему побеги. В первом варианте колья заделывают по двум сторонам куста и прикрепляют веером к каждому из них по половине побегов двух соседних кустов.

В первой половине мая посадите одревеснев шие саженцы винограда: выкопайте яму шириной и глубиной 80 см, дно заполните питательной смесью из плодородной земли и перегноя, добавьте минеральные удобрения и перемешайте их с землей, насыпьте еще один слой почвы. Итоговая глубина ямы – 50 см. В центре разместите саженец, расправьте корни, засыпьте землей, уплотните и полейте.

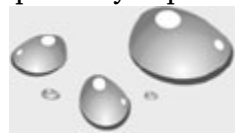
Если длина черенка винограда больше 25 см, то закапывайте его наклонно. При посадке укороченных черенков, размещайте их в посадочной яме вертикально.

В мае при наличии сокодвижения проводят переприви вку взрослых деревьев окулировкой или способом «за кору», для молодых применяют окулировку и копулировку. Укрепляют развившиеся привитые побеги.

Уделите особое внимание борьбе с вредителями плодово-ягодных культур. Во время набухания почек с деревьев стряхивают на подстилку и уничтожают жуков-цветоедов: яблонного и вишневого долгоносиков, плодового пилильщика и др. Процедуру проводят от 3 до 6 раз (через каждые 5–8 дней) в утренние часы, когда температура держится не выше 10 °С.

Во время набухания почек опрыскайте яблони и груши против цветоеда (препараты Кинмикс или Децис).

В цветнике рыхлят почву и вносят удобрения в луковичные цветы, проводят 1–2 обильных полива. Еще раз поливают после цветения и подкармливают фосфорно-калийными удобрениями.

Если погода стоит холодная, а тюльпаны и нарциссы никак не зацветут, в период образования бутонов внесите в почву под ними суперфосфат и сульфат калия из расчета на 1 м^2 по 15 г вещества. 

Начало мая – благоприятное время для посадки клематисов. Ямы для них подготавливают с осени. Если вы этого не сделали, выкопайте ее непосредственно перед посадкой. Саженцы клематисов должны быть с закрытыми, запечатанными в пакет, корнями. Корневую шейку цветов заглубляют на 10–15 см.

В мае высаживают клубнелуковицы и клубнепочки гладиолусов. Их предварительно очищают от чешуи, больные экземпляры отбраковывают. Перед посадкой клубнелуковицы держат 1–2 ч в 0,5 %-м растворе перманганата калия, а клубнепочки – 4 ч в 0,05 %-м растворе вещества и сразу же высевают. На участок под посадку вносят азотные удобрения. Сажают в борозды на глубину 8–12 см с расстоянием между растениями 15–20 см.

Для защиты молодых гладиолусов от болезней применяют препарат Фундазол: для 1 кг клубнелуковиц – 5–7 г, для такого же количества клубнепочек – 2–3 г. Проводят тщательно опудривание, затем гладиолусы высаживают.

В начале мая в открытый грунт высаживают холодостойкие однолетники: душистый горошек, левкой, гвоздику Шабо. Расстояние между растениями – 20 см. Посадку проводят в хорошо увлажненную почву.

Раз в несколько лет в мае делят взрослые многолетники. Их выкапывают, ком разделяют руками или лопатой. Молодые здоровые деленки сажают на новое место, в сухую погоду они нуждаются в регулярных поливах.

11 мая (полнолуние). День неблагоприятен для посева и посадки любых культур. Можно полоть сорняки, подготавливать грядки под посадку растений, проводить мероприятия по борьбе с болезнями и вредителями. Полейте

посевы летников, поделенные корневищные многолетники, клубнепочки гладиолусов и луковичные цветы.

С 12 по 24 мая (убывающая Луна). В середине мая в открытый грунт под пленку высаживают семена огурцов. Подготовьте почву: сделайте лунки, полейте их и внесите компост либо перепревший навоз, слегка присыпьте землей. Высаживайте по 2 проросших семечка на расстоянии 50 см. Засыпьте землей и полейте теплой водой. Проводите регулярные поливы, огурцы – влаголюбивая культура.

Высадите в теплицу рассаду перца. Проведите весеннюю перекопку почвы, внесите мочевину (1 ч. л. на 1 м^2). Для дезинфекции пролейте грунт раствором перманганата калия (1 г вещества на 10 л воды) температурой 80 °С. Растения поливают и высаживают вертикально вместе с землей в подготовленные лунки. Расстояние между грядками – 60 см, между растениями – 40 см. Растения требуют систематического полива – через сутки.

Посадите морковь, самые лучшие предшественники для нее – огурцы, томаты, капуста, картофель, лук и чеснок. Перед посадкой грядку для моркови не удобряйте свежим навозом, корнеплод быстро накапливает нитраты. За 2 недели до посева семян можно внести минеральные удобрения. Важно провести предпосевную подготовку семян: замочите их на 2 ч в воде комнатной температуры, рассыпьте на влажной материи, сверху прикройте этим же материалом, увлажняйте его при подсыхании. Семена моркови для ускорения прорастания можно также промыть теплой водой и замочить на 24 ч в растворе древесной золы (1 ст. л. на литр). Морковь высаживают в хорошо увлажненные бороздки, расстояние между ними – 20 см. Между семенами оставляйте 1,5–2 см. Полезно посадить на грядке с морковью лук, его запах отпугивает морковных мух. Накройте грядку пленкой или укрывным материалом, который убирают после появления всходов. Сначала проводят обильные поливы, после появления первых всходов поливают 2 раза в неделю. Через 2 недели после всходов морковь прореживают первый раз, оставляя наиболее сильные растения.

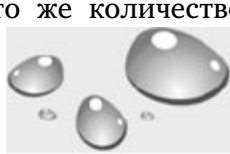
Высевать семена моркови можно также, смешав их с песком или наклеив по одному семечку на ленту тонкой бумаги (подойдет обычная туалетная). Клей делают из крахмала, семена накладывают на бумагу зубочисткой, оставляя расстояние между ними 5 см. Ленты укладывают в борозды и присыпают землей.

В мае посадите свеклу. Семена предварительно замочите на сутки в питательном растворе. Почву в месте посадки

перекопайте на глубину штыка лопаты, внесите перегной и минеральные удобрения, разрыхлите, сделайте бороздки на расстоянии 50 см друг от друга. Полейте грядку, посейте пророщенные семена на глубину 2–3 см и присыпьте их землей. При появлении 3–4 настоящих листочков проводят первое прореживание, предварительно грядку следует полить. При уходе за растениями обязательно рыхлят образовавшуюся почвенную корку, удаляют сорняки. С появлением второй пары листочков свеклу подкармливают из расчета на 1 м^2 по 8 г аммиачной селитры и калийной соли.

Убывающая Луна – благоприятное время для посадки картофеля. Для этого выбирают наиболее крепкие и здоровые клубни. За месяц до посадки клубни нужно прорастить: разложите их в теплом светлом помещении и переворачивайте каждый 10 дней. Готовые клубни имеют крепкие короткие ростки (1–1,5 см).

Картофель любит легкие почвы: суглинистые или песчаные, черноземные. Когда грунт достаточно просох и не будет затруднять доступ воздуха к клубням, проводят посадку картофеля. Расстояние между рядами – 60–70 см, между клубнями, которые размещают в лунках ростками вверх, – 20–30 см. Важной процедурой при уходе за картофелем является окучивание. Первое проводят, когда всходы достигнут в высоту 20 см, всю нижнюю часть стебля до листьев при этом присыпают землей. Важно не повредить корни растения. Также окучивание проводят при угрозе заморозков, всходы засыпают землей слоем в 2–3 см.

Если для посадки картофеля вы используете купленные клубни, то их стоит предварительно обработать от возможной инфекции: вымойте и выдержите их 20 мин в 1 %-м растворе борной кислоты или то же количество времени в воде, подогретой до 40 °С. 

Вторая декада мая – время для деления хосты, она трогается в рост позднее, чем другие многолетники. Взрослые кусты хост легко распадаются на деленки. Их высаживают в хорошо увлажненную лунку глубиной 20–25 см. Для лучшего укоренения обильные поливы повторяют и в первые дни после посадки.

Для выращивания настурции безрассадным способом семена высевают в достаточно прогретую почву. Перед этим их сутки

замачивают в воде. Место под посадку выберите хорошо освещенное, при недостатке солнца побеги настурции вытягиваются, и она почти не цветет. Семена (по 2–3 штуки) заделывают в лунки на глубину 2 см, расстояние между ними – 20 см.

Всходы настурции отрицательно реагируют на похолодание, поэтому при угрозе заморозков их укрывают пленкой или нетканым материалом.

Когда минует угроза весенних заморозков, в открытый грунт высаживают корнеклубни георгин. Георгины не любят застоя воды, на участке под их посадку сделайте дренаж. Кислотность почвы снижают внесением извести или золы. На дно посадочной ямы кладут перегной и перемешивают его с землей. При посадке на каждой деленке должна быть почка и 1–2 корнеклубня. Глубина посадки от 8 до 15 см. В первую неделю после посадки георгины поливают каждый день. После полива почву рыхлят.

В цветнике регулярно уничтожайте сорняки и убирайте отцветшие растения.

В середине мая высадите рассаду однолетников (кроме самых теплолюбивых): лобелии, рудбекии, вербены, хризантем, астр, львиного зева, бархатцев и др. Рассаду поливают водой, чтобы проще было вынуть ее из емкости, затем высаживают вместе с комом земли, присыпают почвой и слегка обжимают. Расстояние между растениями зависит от их кустистости и типа посадки, в среднем – 20 см.

Можно провести весеннюю посадку розы, перед этим подрежьте корни, поврежденные удалите. За 10 ч до посадки поместите саженец в воду, затем в глиняную болтушку. Подготавливают посадочную яму, ширина которой должна быть 50 см, в нее вносят полведра перегноя. Розу помещают в центр ямы, расправляя корешки, засыпают, поливают и утрамбовывают землю. Корни растения не должны касаться удобрений. Розам требуется регулярный полив и рыхление почвы.

25 мая (новолуние). В этот день займитесь уходом за растениями в саду. В мае корни плодовых деревьев и ягодных кустарников активно поглощают питательные вещества. Необходимо перекапывать и рыхлить почву, вносить

органические и минеральные удобрения. Глубина перекопки приствольного круга сливы и вишни – 12 см, а груши и яблони – 17 см. При этом ближе к стволу копают менее глубоко. Крыжовник и смородину перекапывают не более, чем на 10 см, а ближе к основания куста – 6 см. На 1 м^2 приствольного круга вносят: 100 г фосфорных, 50 г азотных и 30 г калийных удобрений. Чтобы плодово-ягодные культуры получили питательные вещества, удобрения нужно распределить равномерно и сразу заделать в почву. Для борьбы с сорняками и сохранения влаги в почве, замульчируйте землю вокруг кустов торфом или перегноем.

С 26 по 31 мая (растущая Луна). В конце мая в открытый грунт можно высаживать рассаду баклажанов (но можно и отложить на начало июня, если погода стоит холодная). Лучшие предшественники для них – морковь, зеленные, бобовые и бахчевые культуры. За 10 дней до высадки рассаду перцев следует закалить, снизив температуру в помещении, где она находится, до 17 ˚С. Сначала закаливание проводят только днем, а за 3–4 дня до высадки и в ночное время. Чтобы защитить рассаду от грибковых болезней, растения обрабатывают раствором медного купороса или бордосской жидкости из расчета на 10 л воды 15 г первого вещества или 50 г второго. В почву под посадку вносят минеральные удобрения, а перед высадкой грунт обильно увлажняют. Если рассада находится в торфяных горшочках, то высаживают вместе с ними; из пластиковых стаканчиков растение аккуратно вынимают, предварительно за 2 дня до высадки хорошо полив водой. Расстояние между растениями оставляют 30 см, между рядами – 60 см. Первый полив – через 2 дня после высадки.

Полив баклажанов проводят теплой водой, температура которой не должна быть ниже 20 ºС. Если вы будете поливать растения холодной водой, то у них замедлится рост, сдвинутся сроки цветения, а значит и плодоношения.

В конце мая высадите зеленые вегетирующие саженцы винограда, которые предварительно в течение недели закаливайте. Глубина ямы с внесенной смесью плодородной

почвы и удобрений – 30 см. Саженец вместе с комом земли достаньте из контейнера, поместите в яму и засыпьте землей. Установите колышек и прикрепите виноград к нему. С южной стороны сделайте экран для притенения, можно использовать фанеру.

На малине до цветения прищипывают зеленые верхушки для стимуляции бокового ветвления.

В конце мая во время цветения или сразу после него проводят позднюю весеннюю обрезку взрослых деревьев, которым следует ограничить крону.

В конце мая в цветник высаживают рассаду теплолюбивых однолетников: агератума, амаранта, циннии, петунии и др. За 2 недели до высадки рассаду закаляют, приучая к открытому воздуху.

Июнь

Вот и пришло лето. Для кого-то это время отдыха на море или речке, поездок к родственникам в другие города или просто долгожданное ничегонеделание в отпуске. Но только не для владельцев приусадебного участка. Для них лето – самая жаркая пора, особенно июньские деньки. Недаром в народе говорится: пришел июнь-разноцвет – от работы отбоя нет.

Список всего того, что необходимо сделать в саду, огороде и цветнике, поражает своим масштабами и на первый взгляд кажется нереальным и невыполнимым. Особенно такой объем работ приводит в тихий ужас начинающих дачников. Но опытные садоводы и огородники знают, что глаза страшатся, а руки делают. И если точно знать, какие работы и когда надо выполнять, четко придерживаться намеченного плана, то дачный труд будет приносить удовольствие (как альтернатива занятиям в тренажерном зале) и глубокое моральное удовлетворение. Глядя как дружно всходят овощи на огородных грядках, как хорошо приживается высаженная рассада, как наливается клубника, сердце каждого дачника неизменно наполняется радостью.

Но конечно, чтобы все, что было посажено в июне, принесло богатый урожай в августе и сентябре, вам придется немало потрудиться.

Основные работы в огороде – это в первую очередь повторный посев семян овощных культур и корнеплодов, посадка рассады и уход за теми растениями, которые были высажены ранее. Уход включает в себя прополку сорняков, полив, прореживание, прищипку и пасынкование, рыхление почвы и обработку против различных вредителей и болезней.

Для всех фруктовых деревьев и ягодных кустарников в саду нужно создать максимально благоприятные условия с тем, чтобы у них хорошо развивались побеги и плоды. Кроме того, все садовые растения нуждаются в обрезке, формировке, профилактических мероприятиях против болезней и вредителей.

Требуют внимания и цветник, и газон. В цветнике надо высаживать рассаду, обрезать отцветшие растения, подкармливать их и обрабатывать почву.

Помимо вышеперечисленного, в июне опасность подстерегает дачников со стороны погоды. Возможны внезапные похолодания (вплоть до заморозков), выпадение града и проливные дожди, сильный ветер, особенно опасный для плодово-ягодной завязи. Чтобы не потерять урожай, вам необходимо не только внимательно следить за метеорологическими прогнозами, но и за

поведением птиц и насекомых, знать старинные народные приметы о погоде в июне.

Например, вот некоторые из них:

• если на воде появился лист кувшинки, постоянно кукует кукушка и цветет красная рябина, то заморозков больше не будет;

• если первые два дня июня льет дождь – весь месяц сухой, а лето будет теплым. Если холодно 1 июня, то последующие 40 дней будут холодными;

• вороны садятся клювами в одну сторону – к сильному ветру;

• если пчелы роем гудят на цветущей рябине – завтра будет ясный день;

• ночью не было росы, днем будет дождь;

• если дождевые черви выползают на поверхность – жди дождя и ветра;

• если кукушка кукует – хорошая погода будет.

Для того чтобы защитить свои растения от резких перепадов температуры, заранее приготовьте и держите всегда под рукой укрывной материал – пленку, бумагу, рогожу и пр. – до того времени, пока не пройдет угроза похолодания.

Работы по дням

1–8 июня (растущая Луна). 1–2 июня ничего не сажайте и не сейте. Работа и без этого найдется, причем ее будет много, как на огороде, так и в саду.

На огороде в первую очередь займитесь подготовкой грядок для посева и посадки овощных культур, корнеплодов и зелени. Почву прорыхлите, добавьте в каждую грядку по 1 кг перегноя, горсти золы, все тщательно перемешайте и полейте. Уже можно собирать урожай ранней зелени (редиса, шпината, ревеня, лука, укропа, салата, щавеля, петрушки и др.) и посеянных в зиму редиса и прочих корнеплодов. Редис рекомендуется убирать раз в 2–3 дня, листовой салат – в фазе 5–7 листьев, пряные травы – по достижении ими высоты 20 см.

Проредите всходы ранней свеклы, моркови, оставляя между растениями расстояние 2 см, и подкормите.

Чтобы зелень и овощи как можно дольше хранились в свежем виде, уборку урожая следует проводить в утренние либо вечерние часы.

Подстригите на газоне подросшую траву. Обрежьте увядшие соцветия сирени и форзиции, чтобы растения не образовывали семена, а все свои силы пустили на закладку и развитие новых цветочных почек. Метелки у сирени надо обрезать до самого основания и даже можно немного затронуть древесину. У вейгелы, дейции, ракитника и форзиции ветки укоротите почти наполовину, так как цветочные почки у них закладываются только на снова отросших ветвях и ответвлениях.

Клубника в июне начинает активно отращивать усы, поэтому их нужно регулярно удалять. Оставьте только те усы, которые вы предполагаете потом использовать для рассады. Грядки прикройте сухой травой, опилками или чистым торфом. Этим приемом вы одновременно «убьете двух зайцев»: замульчируете почву и защитите спеющие ягоды от грязи и гниения (особенно если погода выдалась дождливая).

Прорыхлите почву и прополите сорняки в незамульчированных приствольных кругах плодовых деревьев,

вокруг ягодных кустов, а также в их междурядьях. Удалите корневую и штамбовую поросль. На молодых грушах и яблоньках прищипните сильно растущие побеги.

Осмотрите кусты черной смородины и крыжовника. На смородине возможно появление мелких оранжевых пятен – это столбчатая ржавчина, или больших оранжевых вздутий – бокальчатая ржавчина. При обнаружении таких пятен обработайте кусты медесодержащим Хомом либо биопрепаратами Фитоспорин, Циркон. Крыжовник может быть атакован тлей, листоедами, огневкой и прочими вредителями. Если вы увидели поврежденные листья и ягоды, немедленно соберите их и сожгите вместе с затаившимися на них вредными насекомыми. Также на крыжовнике и смородине может появиться мучнистая роса. В этом случае срочно обработайте растения раствором чайной соды с мылом. Для профилактики этих напастей старайтесь осматривать верхушки кустов черной смородины и крыжовника хотя бы через день (в идеале – ежедневно).

С 3 июня приступайте к посадочно-посевным работам. Посадку всех культур желательно выполнять в пасмурную безветренную погоду или ближе к вечеру, для того чтобы рассада меньше привяла.

Посейте семена моркови. Морковка, посаженная в июне, достигает своего расцвета в октябре и очень успешно хранится зимой. Кроме того, такие корнеплоды отличаются особой сладостью и сочностью. Также посейте свеклу для зимнего хранения, редьку, арбузы, кабачки, дыни, тыквы, бобовые, кукурузу. Проведите повторный посев редиса, зеленных культур.

За 3 дня до высадки огурцов в открытый грунт смастерите своеобразный парник. Нужен он для того, чтобы рассада не пострадала от холодной погоды, возможной в первых числах июня. Сооружение парника: по всей длине грядки по центру прокопайте канавку шириной и глубиной 30 см, закидайте ее свежим навозом, затем на навоз по всей ширине грядки насыпьте 20-сантиметровый слой перегноя. Огурчики высадите по краям грядки, установите дуги и натяните пленку.

Огурчики, посеянные в июне, получаются самыми здоровыми и урожайными, так как им в полной мере будет хватать тепла и солнечного света для роста и развития.

В грядки высейте семена цветной капусты скороспелых

сортов. Если же по каким-либо причинам вам это сделать не удалось, посадите ее в рассадник, а потом пересадите на освободившиеся после зелени, редиса и ранней морковки грядки.

Для белокочанной капусты среднеспелых сортов и кольраби подготовьте лунки, внося в каждую по 10 г двойного суперфосфата либо по 1 ст. л. органо-минерального удобрения для овощей.

Можете посеять лук-батун, шнитт, чтобы получить хорошую зелень на следующий год. Но помните, что семена многолетнего лука заделывают в обильно политые бороздки немного глубже, чем весной. Грядки затем мульчируют компостом и травой.

Приступайте к посадке помидоров. Выберите для них самое солнечное и возвышенное место (любые сорта томатов крайне отрицательно относятся к сырости и переувлажнению, а даже при маленьком затенении снижают урожай). Кроме того, не сажайте их на прошлогодних грядках и рядом с картофелем. Сделайте лунки или канавки, добавьте в них суперфосфат (по 20 г на погонный метр). Ряды делайте на расстоянии 70–80 см друг от друга, чтобы было удобнее ухаживать за растениями. Если рассада у вас невысокая, сажайте кустики прямо, если же она успела вытянуться – то под наклоном, направив верхушки на юг. То же касается и рассады высокорослых сортов помидоров.

Выполните перед посадкой пасынкование рассады, корни замочите в растворе стимуляторов роста. Кустики аккуратно выньте из емкостей вместе с комом земли и углубите в грунт на 5 см больше, чем они росли в горшочках. Рассаду не поливайте в течение 6–7 дней, допускается слегка опрыскивать ее водой.

Такие культуры, как огурцы, тыкву, кабачки, патиссоны, рекомендуется сажать таким образом, чтобы весь горшочек был заглублен в землю. После посадки вокруг кустиков надо сделать углубление в форме блюдца.

Также еще возможна посадка картофеля ранних и среднеранних сортов – посаженные до 10 июня, они успеют дать урожай. Посадите картошку и на семена, для чего возьмите целые крупные клубни.

У малины в это время наблюдается активный рост побегов. Вырежьте все лишние от земли, оставив по 7–9 побегов на каждый куст – самых мощных и удачно расположенных. Обработайте малинник Фитовермом для защиты от долгоносика. Полейте

ягодные кустарники, чтобы на них не осыпалась завязь.

Одновременно с поливом подкормите ягодные кусты навозной жижей (1 л жижи на ведро воды) или птичьим пометом (0,5 л помета на ведро воды). Под каждые 3 куста вносите по 1 ведру подкормки. Весенние и зимние прививки, а также сеянцы тоже нужно подкормить. Приготовьте для них навозную жижу – 1 часть навоза на 10 частей воды или раствор птичьего помета из расчета 1: 20. Подкормку проводите только после обильного полива.

4 июня – благоприятный день для проведения санитарной обрезки как плодовых, так и декоративных растений. Осмотрите посадки, и вы увидите границы отрастания живых побегов и погибшие ветки. Удалите все подмерзшие зимой и сухие ветви. Срезать надо до здоровой ткани, полностью засохшие ветки – на кольцо. Все места срезов и прочие обнаруженные раны обработайте садовым варом.

Если вы обнаружили, что какое-либо молодое деревце в вашем саду вымерзло по уровню снежного покрова, срежьте его на пенек. А когда на пеньке вырастут новые побеги, оставьте один, наиболее крепкий и здоровый, чтобы затем на его основе сформировать новую крону.

В цветнике проведите подкормку многолетников – дельфиниума, флоксов, лилий, астильбы и др. корневищных цветов. Приготовьте смесь, состоящую из 1 ведра настоя коровяка (на одну часть коровяка 15 частей воды) или куриного помета, 20 г аммиачной селитры и суперфосфата, 15 г калийной соли, 30 г древесной золы. Вносите по 1 ведру приготовленной смеси на 1 м^2 цветочных насаждений. Начиная с 6 июня высаживайте на клумбы рассаду теплолюбивых агератума, шалфея, душистого табака, петунии, циннии, сальвии, бегонии, почвопокровных растений. Внимание! Не забудьте подкормить все цветы через 2 недели после посадки.

И, конечно же, регулярно боритесь с сорняками по всему участку. Прополка – королева июньских работ на даче! Зловредные сорняки так и норовят захватить грядки с растущими на них овощами, забирая себе воду и питательные вещества из почвы. Чтобы сократить их численность, перекапывайте землю, выбирая из нее коневища и фрагменты корней сорных растений. Также выкашивайте сорняки. Скошенную траву не убирайте, а оставляйте на земле, затем заложите ее в компостную кучу.

> Не допускайте роста сорняков выше 15–20 см, и уж тем более их обсеменения. При соблюдении этого условия, после 4–5 выкашиваний, вы изведете их еще до

окончания дачного сезона.

9 июня (полнолуние). Сегодня день полива, подкормки всех растений и обработки их против болезней и насекомых-вредителей. Мы не откроем Америку, если скажем, что величина и качество будущего урожая напрямую зависят от полива и грамотной подкормки овощных и плодово-ягодных культур. Кустарники следует обязательно полить в первый раз тогда, когда на них формируются завязи, второй полив – в конце месяца, в пору наливания ягод соком. Нехватка влаги в начале июня может вызвать задержку роста кустов. Молодые деревья надо обильно полить не менее 4–5 раз за весь сезон.

Под плодовые деревья воду пустите по околоствольному кругу или проделайте неглубокие (до 50 см) скважины, заполните их песком. После полива почву под деревьями засыпьте сухой землей слоем 2 см. Через 2–3 дня немного прорыхлите и замульчируйте. Все это надо для того, чтобы предотвратить быстрое испарение влаги.

Черенки и отводки можно поливать чаще, чем деревья, после полива рыхлить и мульчировать почву.

Подкормите все плодоносящие груши и яблони по окончании цветения азотистыми удобрениями. Внесите под них раствор мочевины (45 г вещества на ведро воды) из расчета 1 ведро раствора на 3 дерева.

Если же ваш сад разбит на песчаной или торфяной почве, то кроме азота, подкормите растения также и калием – по 10 г аммиачной селитры и хлористого калия на 1 м^2 приствольного круга. Калиевую подкормку следует вносить одновременно с азотной. Подкормите малину, кусты роз, огурцы, кабачки, тыкву настоем свежего навоза из расчета 1: 10, капусту среднеспелых сортов – раствором коровяка (1-я подкормка). Все огородные растения можете подкормить настоем сорняков.

Болезни и вредители. Самый опасный враг садов, особенно с большим числом яблоневых деревьев, – яблонная плодожорка. Чтобы избавиться от нее, применяют различные вещества с сильным запахом (для отпугивания), заманивают в свето– и электроловушки. Кроме этого, вредителя приманивают забродившим фруктовым соком, подвешивая банки-ловушки на деревья. Также в ходу у многих садоводов ловчие пояса, которые

закрепляют на штамбах деревьев.

Приготовьте гусеничный незасыхающий клей: 200 мл горячего растительного масла соедините с 150 г измельченной сосновой смолы и в эту смесь понемногу влейте 100 мл скипидара и полстакана солидола. Клей намажьте на полоску пергамента шириной 15–20 см и укрепите ее на штамбе плодового дерева липким слоем наружу.

В профилактических целях обработайте растения в саду раствором мочевины из расчета 50 г вещества на ведро воды. Повторное опрыскивание надо будет провести через 2 недели.

Для сливы в раствор мочевины добавьте 50 г древесной золы.

Чтобы избавиться от тли, посыпьте почву под растениями золой, а кроны деревьев и кустарников обработайте настоем табака либо зольно-мыльным раствором.

10–23 июня (убывающая Луна). 10 числа продолжайте подкармливать растения в саду и на огороде, в цветнике. Обрабатывайте их против вредителей и болезней. Полите сорняки, рыхлите и мульчируйте почву.

В последующие дни высадите в открытый грунт рассаду перца и баклажанов. Кустики сажайте прямо, заглубляя не больше чем на 1 см. Пришло время сажать фасоль, растение это теплолюбивое, поэтому не старайтесь посадить ее раньше середины июня.

Семена при посадке заделывайте в почву на 2–3 см, стараясь уложить их вогнутым краем вниз, чтобы помочь корешкам быстрее укорениться. Расстояние между растениями в ряду оставляйте не меньше 40 см, между рядами – 10–15 см.

На заметку: если вы посадите фасоль рядом с огуречными грядками, то эта бобовая культура надежно будет защищать нежные огурчики от холодных ветров.

12 июня приступайте к черенкованию плодово-ягодных деревьев и кустарников: сливы, вишни, черной смородины, облепихи, рябины, малины, крыжовника, а также клубники. Черенки выбирайте с 2–3 междоузлиями. Для ускорения корнеобразования их нижние концы обработайте стимуляторами роста (подойдет гетероауксин).

Прежде чем начать зеленое черенкование, подготовьте парник, в котором ваши черенки будут укореняться. Выберите на участке теплое и сухое место, которое днем не освещает солнце, а только утром и вечером. Затем выройте котлован или траншею глубиной не более 25 см. Из досок сколотите ящик без дна по размеру траншеи или котлована и установите его туда. С внешних сторон ящика насыпьте землю и утопчите ее, чтобы не было пустот. На дно траншеи насыпьте щебень, гальку или кирпичную крошку слоем толщиной до 10 см. Этот дренаж засыпьте смесью (1: 1) торфа и крупнозернистого речного песка. Толщина слоя должна составлять 15–20 см. Поверхность разровняйте и насыпьте 5-сантиметровый слой чистого речного песка. Опять разровняйте, немного уплотните и хорошо полейте – так, чтобы вода промочила все слои. Потом к боковым сторонам ящика прикрепите 3 надежные проволочные дуги, натяните на этот каркас пленку и плотно закрепите ее края, чтобы не допустить попадания холодного воздуха в парник.

Черенки высаживайте по схеме 5 × 7, заглубляя при этом нижний срез на 2 см. Затем черенки полейте и плотно закройте парник. Регулярно поливайте их и распыляйте воду, чтобы поддерживать высокую влажность воздуха. Через 7–8 недель ваши черенки уже укоренятся.

С 11 июня в цветнике высаживайте георгины и рассаду астр, бархатцев, сальвии. Также посейте семена настурции, алиссума, космеи, календулы. На грядки высейте многолетники – турецкую гвоздику, люпин, маргаритки, примулу, аквилегию, которые будут цвести на будущий год. У гиацинтов, тюльпанов, нарциссов обрежьте отцветшие цветоносы, подкормите их суперфосфатом. После пожелтения листьев выкопайте луковицы.

Высадите в грунт подрощенные клубни георгин, если не сделали этого в мае. Выкопайте для этого ямки 30 × 30 см на расстоянии до 1 м друг от друга. Смешайте 0,5 ведра компоста (четверть ведра перегноя) с 20 г суперфосфата и 3 ст. л. золы. Полученную смесь внесите в каждую яму. Все хорошо полейте и поместите в ямы клубни вместе с комом земли.

Проведите пикировку двулетников и многолетников, посеянных в мае. Высадите их в грунт на расстоянии 25–30 см друг от друга.

На огороде во второй декаде июня много работы. Помидоры пошли в рост, пришло время формировать кусты. В середине месяца следует выполнить первое удаление пасынков. Пасынкуйте таким образом, чтобы у основания оставался пенек (так пасынок не вырастет опять). Прищипните верхушки кустиков, оставляя только 3–4 цветочные кисти. Операцию по удалению

пасынков желательно проводить раз в неделю. Регулярно поливайте помидорные кусты, выливая под каждое растение 1 л воды. Выламывайте стрелки-цветоносы у чеснока, лука, щавеля, ревеня.

У кабачков основной стебель прищипните в начале бутонизации, а боковые стебли тогда, когда они достигнут длины 35–40 см.

У огурцов после образования на основном стебле 6–8 листьев вырастают боковые побеги. Для более быстрого плодоношения и роста мощной ботвы полностью удалите в пазухах 3–4 нижних листьев боковые побеги, пока они еще маленькие. Делать это лучше утром, тогда к вечеру ранка затянется и в нее не попадет инфекция. Чтобы скорее появились женские цветки, от количества которых зависит урожайность, огурцы поливайте только теплой водой. Когда появятся бутоны, за несколько дней до цветения, полив надо прекратить. Опрыскайте огуречные кусты медовой водой (1 ч. л. меда на 1 л воды) для привлечения пчел-опылителей.

Полив огурцов выполняйте с помощью лейки с ситечком через 4–6 дней, при этом стараясь, чтобы вода не попадала на листья. Норма – 10 л воды на 1 м^2. Поливать рекомендуется рано утром или вечером. Первый раз подкормите огурцы перед цветением, затем подкармливайте с интервалом 8–10 дней. Обязательно рыхлите почву, особенно в начале роста. Но делать это надо очень осторожно, так как корни огурцов находятся близко к поверхности. Оголившиеся корни не присыпайте почвой, чтобы не вызвать их загнивание.

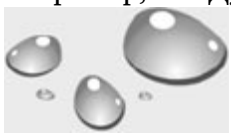
Перец особо требователен к влаге, при ее недостатке рост, цветение и завязывание плодов задерживаются. Поэтому поливайте его через 5–6 дней, норма воды – 1,5–2 л на куст. В пасмурную погоду поливы требуется сократить, так как перец отрицательно относится к влажной и холодной почве. Также подкормите его 2 раза за месяц раствором коровяка с небольшим количеством мочевины.

Баклажаны обильно поливайте через 6–7 дней, чтобы почва увлажнилась на глубину до 35 см. И обязательно потом прорыхлите почву в междурядьях. Подкармливайте растения раствором мочевины (10–15 г вещества на 10 л воды) из расчета 10 л раствора на 1 м^2 насаждений. Вторую подкормку проведите через 3 недели после первой.

Окучьте капусту среднеспелых сортов, чтобы растения не заваливались и образовывали дополнительные корни. Регулярно поливайте ее – 1–2 раза в неделю, выливая по 10–15 л на 1 м^2. Когда начнет формироваться кочан, норму полива увеличьте до

20 л на 1 м^2.

Для летнего посева рекомендуется приобрести сорта редиса с длинными и крупными корнеплодами, например, Дунганский, Красный великан.



Подкормки посадок минеральными, органическими и микроудобрениями.

Морковь, свеклу, репу, редьку, зеленные культуры поливайте в июне через каждые 10–12 дней, подрыхляйте почву и удаляйте сорняки.

20 июня посейте семена салата. Урожай можно будет собирать в сентябре. На освободившиеся после редиса и ранней зелени грядки посейте проросшие семена редьки и репы для зимнего хранения. Также можете провести повторный посев редиса.

Прореживайте посадки моркови, репы, свеклы. Ну и обязательное окучивание! Картошке без него никак не обойтись. Помимо картофеля, окучивайте капусту (кроме брюссельской), помидоры, морковь. Делать это рекомендуется в утренние часы, до 11. Прорыхлите посадки лука, чтобы улучшить дыхание корневой системы и снизить численность вредоносной луковой мухи. Пропалывайте сорняки, рыхлите и мульчируйте почву. Подстригите газонную траву.

Проведите опрыскивание растений семейства Пасленовые защитным раствором – 1 л сыворотки и 11 капель йода на 9 л воды.

Огурцы может поразить мучнистая роса, антракноз, пятнистость, серая гниль. Регулярно осматривайте растения, пораженные их части сразу же удаляйте и сжигайте. Кусты опрыскайте 1 %-м раствором бордосской жидкости. Если возникнет необходимость, проведите через 1–2 недели повторное опрыскивание, но постарайтесь сделать так, чтобы это не было меньше, чем за 2 недели до сбора урожая.

Капусту против килы полейте известковым молочком (1 стакан на 10 л воды) или раствором кальциевой селитры (3 ст. л. на 10 л воды).

24 июня (новолуние). Можете посадить капусту ранних сортов, кольраби, а также пекинскую капусту – она быстро

растет и еще успеет дать урожай. Посейте семена листового, кресс-салата, укропа и редиса, а также салатной репы и дайкона для зимнего хранения. Подвяжите подросшие баклажаны, перец, помидоры к колышкам с помощью шпагата. Узел очень туго не стягивайте, это может вызвать деформацию растений. В цветнике подвяжите гладиолусы и георгины, около вьющихся растений установите опоры – деревянные колья с натянутой на них сеткой или решетки из трубок. Для плетистых роз и клематисов требуются опоры высотой не менее 3 м. Также подвяжите высокорослые многолетники к кольям.

Посейте семена маргаритки, незабудки, фиалки и других двулетников. Для этого сделайте неглубокие бороздки и полейте их. После посева присыпьте семена в бороздках слоем сухой земли толщиной 0,5 см и слегка уплотните его.

Почву около кустов малины и клубники посыпьте золой, растения опрыскайте Фитоспорином или Цирконом для профилактики серой гнили. Обработайте и другие растения против почвенных вредителей.

Прополите сорняки, подкормите деревья и кустарники в саду и все растения на огороде минеральными и органическими удобрениями.

25–30 июня (растущая Луна). Собирайте урожай клубники. Ягоды спеют быстро, поэтому обходите плантацию ежедневно, чтобы ягоды не загнивали и не доставались птицам. Уже созревает жимолость, которую пернатые любят всей душой. Если вы не хотите, чтобы они нанесли урон вашему урожаю, набросьте на кусты обычную сетку, можно даже крупноячеистую. Птицы почему-то ее боятся, видимо, она ассоциируется у них с силками.

Пришла пора снимать кочаны ранней и цветной капусты. Цветную срезайте выборочно, по мере созревания. Белокочанную капусту не передерживайте на грядке, старайтесь не допустить растрескивания вилков. Срезайте для салатов и заготовок листья щавеля и ревеня. Старайтесь делать это вовремя, так как в старых листьях у них содержится щавелевая кислота, которой нет в листочках, пока они молодые.

Можно уже выкапывать мелколуковичные растения в целях пересадки либо их размножения. До посадки выкопанные луковички подснежников, мускари, пролески поместите в емкости и пересыпьте влажным песком или торфом. Посадочный материал хионодоксы, пушкинии, крокусов, белоцветника, рябчика, наоборот, напротив, держите в сухом месте.

Если у тюльпанов, нарциссов и гиацинтов начали засыхать листья, приступайте к их выкапыванию. Луковицы очистите от земли, просушите при температуре от 25 до 30 °С и заложите на хранение.

Подкормите ирисы, флокс, пионы и астры, подсыпав под них золу после полива, почву немного зарыхлите.

У кабачков в начале бутонизации прищипните основной стебель, а если боковые побеги выросли уже до 40 см, прищипните их тоже. Тыкву прищипывайте, когда у нее появится пятый лист. Делается это для того, чтобы пошли в рост боковые побеги с цветками, из которых позже разовьются плоды. Больше сильных побегов – больше крупных плодов.

Не оставляйте без внимания и свой любимый газон. Сейчас самое подходящее время для скашивания или стрижки травы (это зависит от того, какой у вас вид газона). Помимо стрижки, подкармливайте и поливайте траву.

Защищайте свой сад и огород от различных вредителей, способных погубить не только урожай, но и все растение. При обнаружении на огурцах паутинного клещика (о его присутствии вам скажет массовое пожелтение листьев) обработайте кусты Фитовермом.

Опрыскайте лилии Сонетом против лилиевой журчалки, которая пожирает цветы и листья.

Засушливая погода в конце июня опасна появлением тли на деревьях и кустах. Чтобы этого не случилось, регулярно обрабатывайте их (особенно по концам веток) настоем луковой шелухи или игл хвойных растений. Также хорошо помогает настой цитрусовых корок или раствор мочевины (3 ст. л. вещества на 10 л воды). Кроме того, можно применить готовые препараты – Здоровый сад (5 крупинок на 1 л воды) и препарат нового поколения Перимор.

К огромному сожалению, от этого вредителя нельзя избавиться раз и навсегда. Летучая самка тли прилетает в ваш сад издалека и сразу откладывает сотни яиц. Размножение происходит в течение недели. Поэтому-то и необходима регулярная обработка.

Но и в природе существуют насекомые, которые помогают нам бороться с тлей – это божьи коровки и их личинки (черные и крупные, с красными или оранжевыми точечками по бокам) Самые надежные наши помощники в борьбе против тли – божьи

коровки и их черные крупные личинки с точечками красного или оранжевого цвета по бокам и хищная галлица. Они ежедневно уничтожают тлю и ее яйца сотнями. Чтобы привлечь на свой участок галлицу, посадите пряные травы и бобовые культуры, на которых она любит селиться. Только помните, что эти растения нельзя обрабатывать ядохимикатами.

Осмотрите кусты черной смородины и крыжовника: досрочно зреющие ягоды снимите и уничтожьте, так как в них поселились личинки пилильщика.

В теплице и парниках поливайте, удаляйте сорняки, рыхлите почву, подкармливайте растения и защищайте их от болезней и вредителей.

Если у вас есть живая вечнозеленая изгородь, сейчас просто необходимо заняться ее стрижкой. Делать это можно с помощью кусторeза или электроножниц, но если вы художник в душе, то, конечно же, предпочтете садовые ножницы и ручной секатор. Ибо только так вы получите от работы истинное удовольствие.

Заложите компостную яму.

Не забывайте собирать семена цветов-двулетников и многолетников, лекарственные травы. Поливайте растения по мере необходимости, рыхлите почву, обрабатывайте против вредителей и болезней, вовремя собирайте урожай ягод, овощей, срезайте зелень. Можно начинать варить клубничное варенье и компот.

И самое главное: прополка, прополка, и еще раз прополка! Не ленитесь, избавляйтесь от сорняков, держите свой участок в чистоте, и вы увидите, как растения отблагодарят вас за это щедрым урожаем.

Рецепты

Июнь, в первую очередь, «земляничное» время. В конце месяца приступают к сбору этой чудесной ягоды и варке варенья, компотов, желе на зиму. Если вы собираете клубнику для употребления в пищу, делайте это на растущей Луне, а если для консервирования – на убывающей, тогда в них дольше сохранятся витамины и свежий вкус.

Земляника сушеная

Приготовление. Ягоду вымойте, если крупная, то разрежьте на несколько частей, и бланшируйте 5–7 мин при температуре 90–95 °С, после чего быстро остудите в холодной воде. Ягоды подвяльте в духовке при температуре 60–65 °С. После этого увеличьте температуру до 80–85 °С и сушите до готовности. Сушеные плоды остудите и переложите в стеклянную или пластиковую тару.

Земляника замороженная

Приготовление. Ягоду вымойте, удалите лишнюю жидкость, если ягода крупная разрежьте на несколько частей, разложите по полиэтиленовым пакетам порциями, необходимыми для разового использования, поместите в морозильную камеру.

Земляника, замороженная с сахаром

300 г земляники, 150 г сахара.

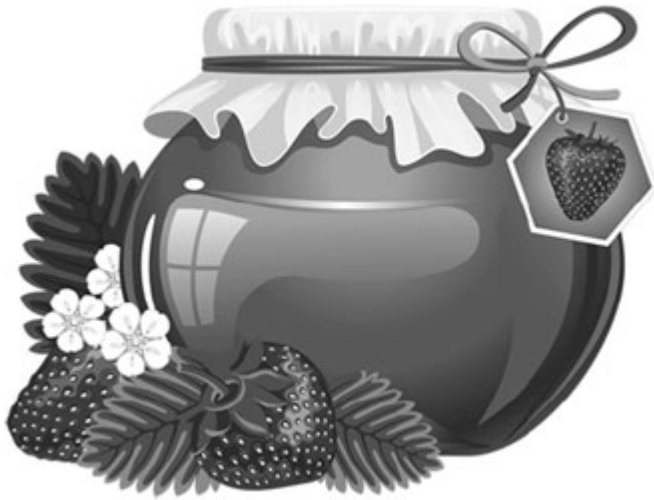
Приготовление. Ягоду разомните деревянным пестиком. В полученную массу добавьте сахар, хорошо перемешайте и разложите по пластиковым контейнерам и поместите в морозильник.

Земляника со специями

2 кг земляники, 400 г сахара, по щепотке молотого имбиря, корицы.

Приготовление. Промытую землянику разложите по банкам, пересыпая сахаром, добавьте имбирь и корицу. Банки накройте

крышками и стерилизуйте: банки объемом 0,5 л – 3 мин, объемом 1 л – 5 мин, сразу герметично укупорьте. Храните в темном месте, чтобы ягоды не потеряли естественный цвет.



Земляничное варенье с лимоном

По 2 кг ягод, сахара, 100 г лимонной цедры, 200 мл воды.

Приготовление. Из воды и сахара приготовьте сироп. Подготовленную ягоду и лимонную цедру выложите в эмалированную посуду, залейте сиропом, доведите до кипения, убавьте огонь и варите до готовности, постоянно помешивая и снимая пенку. Варенье остудите, разложите по банкам, закройте полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой.

Варенье из земляники и ирги

По 1 кг ягод земляники, ирги, 2 кг сахара.

Приготовление. Подготовленные ягоды положите в эмалированную посуду, засыпьте половиной сахара и оставьте в прохладном месте на 5–6 ч. Образовавшийся сок слейте в отдельную посуду, добавьте оставшийся сахар и приготовьте сироп. Залейте ягоды горячим сиропом, варите на слабом огне до готовности, постоянно помешивая и снимая пенку. Варенье остудите, разложите по банкам, закройте полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой.

Землянично-смородиновое варенье

По 2 кг земляники, черной смородины, 200 г красной смородины, 1,5 кг сахара, 8 ст. л. лимонного сока, по щепотке молотой корицы, ванили.

Приготовление. Подготовленную смородину выложите ровным слоем на противень и нагревайте в духовке на умеренном огне 15 мин, затем протрите через сито. Пюре переложите в эмалированную посуду, добавьте сахар и сварите сироп. Подготовленную землянику залейте сиропом из смородины, добавьте лимонный сок, корицу, ваниль и варите 30 мин, постоянно помешивая. Варенье остудите, разложите по банкам, закройте полиэтиленовыми крышками или плотной бумагой.

Джем из земляники

По 2 кг ягод земляники, сахара, 2–4 г лимонной кислоты, 400 мл воды.

Приготовление. Очищенные ягоды варите 3–5 мин с момента закипания в небольшом количестве воды. Если не все ягоды разварились, раздавите их ложкой. Добавьте в массу просеянный сахар, варите в течение 15–25 мин с момента закипания до готовности, помешивая массу и удаляя пену. Для сохранения натуральной окраски джема добавьте лимонную кислоту.

Джем из земляники со смородиной

Вариант 1

2 кг земляники, 200 г любой смородины, 2 ч. л. лимонной кислоты.

Для сиропа: 2 кг сахара, 400 мл воды.

Приготовление. Ягоды положите в эмалированную посуду. Из воды и сахара приготовьте сироп, залейте им ягоды, доведите до кипения и варите на среднем огне до готовности (примерно 35 мин). За несколько минут до окончания варки добавьте лимонную кислоту. Джем в горячем виде разложите по банкам, дайте остыть, закройте банки полиэтиленовым крышками или пергаментной бумагой.

Вариант 2

2 кг земляники, 1 кг любой смородины, 2 кг сахара, 50 г апельсиновой цедры.

Приготовление. Отберите спелые ягоды смородины, разомните их пестиком или деревянной ложкой. Землянику положите в посуду для варки, пересыпьте сахаром, поверх распределите размятую смородину. Оставьте на 12–14 ч в прохладном месте. Затем поставьте на огонь и доведите до кипения. Из кипящей массы аккуратно выньте ягоды земляники, а оставшуюся массу уваривайте на среднем огне, пока объем не уменьшится вдвое. Положите туда землянику и варите в несколько приемов, чтобы ягоды не разваривались. 2–3 раза варите по 10–12 мин, затем оставьте на несколько минут постоять. В последний раз варите джем до готовности. Готовый джем разложите по банкам. Накройте их крышками и пастеризуйте при температуре 90 °С: банки объемом 0,5 л – 20 мин, объемом 1 л – 30 мин. Потом герметично укупорьте.

Землячный джем с соком яблок

По 2 кг земляники, сахара, 400 мл яблочного сока, по щепотке молотой корицы, имбиря.

Приготовление. Землянику рассортируйте по величине. Крупные ягоды положите в эмалированную посуду, засыпьте сахаром, перемешайте. Мелкие ягоды разомните пестиком или деревянной ложкой, добавьте к крупным ягодам и снова аккуратно перемешайте. Оставьте на 4–5 ч. Потом варите на слабом огне, постоянно помешивая и снимая пену. Через 15 мин влейте яблочный сок, добавьте корицу, имбирь и варите до готовности. Горячий джем разложите по банкам, дайте остыть, закройте банки полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой.

Компот из садовой земляники

2 кг ягод садовой земляники, 1,2 л сиропа.
Для сиропа: 860 г сахара, 460 мл воды.

Приготовление. Приготовьте сироп – в эмалированную кастрюлю налейте нужное количество воды, добавьте сахар. Раствор при помешивании доведите до кипения, сахар должен полностью раствориться, снимите пену, остудите и профильтруйте сироп через 3–4 слоя марли. Затем нагрейте

профильтрованный сироп до 50–60 ˚С. Подготовленные ягоды выложите в эмалированный таз, залейте горячим сахарным сиропом и выдерживайте в нем примерно 3–4 ч. За это время сироп отчасти впитается в ягоды, а ягодный сок частично перейдет в сироп. В результате выдержки ягоды уплотнятся, уменьшатся в объеме и меньше разварятся. Ягоды после выдержки извлеките из сиропа и плотно уложите в подготовленные банки. Сироп, в котором выдерживались ягоды, уваривайте в течение 10–15 мин при температуре кипения до 104–105 ˚С. Затем остудите до 60–70 ˚С и влейте в банки с ягодами. Обычно в 0,5-литровую банку вмещается 340 г ягод и 200 мл сахарного сиропа. Банки накройте лакированными крышками и поместите для пастеризации в емкость с водой, нагретой до 60–70 ˚С. Компот пастеризовать при 85 ˚С: 0,5-литровые банки – 12 мин; литровые банки – 15 мин. По завершении пастеризации герметично укупорьте банки, переверните крышками вниз и охладите, но не на сквозняке.

Компот из земляники

2 кг ягод земляники, 1 кг сахара, 1 л воды.

Приготовление. Подготовленные ягоды выложите в эмалированный таз, залейте профильтрованным сахарным сиропом, нагретым до температуры 50–60 ˚С и выдерживайте 3–4 ч. Затем извлеченные из сиропа ягоды плотно уложите в чистые стерилизованные банки и залейте сахарным сиропом, в котором выдерживались ягоды, температурой 93–95 ˚С. Накрыв банки прокипяченными крышками, поместите их для стерилизации в емкость с водой, нагретой до 85–90 ˚С. Время стерилизации при 100 ˚С: поллитровые банки – 10 мин; литровые – 15 мин. Герметично укупоренные банки переверните крышками вниз и оставьте до остывания.

Земляничный компот с иргой

2 кг земляники, 150 г ирги, 400 г сахара, 600 мл воды.

Приготовление. Спелые ягоды разложите по банкам. Из воды и сахара приготовьте сироп. Залейте ягоду кипящим сиропом, банки закройте крышками и стерилизуйте: банки объемом 0,5 л – 8 мин, объемом 1 л – 12 мин. Потом герметично укупорьте, переверните, оставьте до остывания.

Земляника в собственном соку

2 кг земляники, 200 г красной смородины, 500 г сахара.

Приготовление. Промытые ягоды положите в эмалированную посуду, засыпьте сахаром, оставьте на 8–10 ч. Ягоды разложите по банкам и залейте выделившимся соком. Накройте банки крышками и стерилизуйте: банки объемом 0,5 л – 10 мин, объемом 1 л – 15 мин, объемом 3 л – 30 мин. Потом герметично укупорьте.

Укроп сушеный резаный

Приготовление. Укроп вымойте, обсушите, нарежьте, разложите на бумаге и сушите на свежем воздухе в тени, периодически перемешивая. Затем пересыпьте укроп в банку, накройте крышкой и храните в темном сухом месте.

Укроп резаный замороженный

Приготовление. Укроп переберите, вымойте, обсушите, нарежьте. Разложите по полиэтиленовым пакетам и заморозьте.

Замороженная зелень

800 г зелени укропа, по 200 г зелени петрушки, базилика, 100 г кинзы.

Приготовление. Зелень нарежьте, перемешайте, разложите по полиэтиленовым пакетам порциями, необходимыми для разового использования, поместите в морозильную камеру.

Укроп с солью

600 г зелени укропа, 500 г соли.

Приготовление. Зелень укропа тщательно вымойте в холодной воде, обсушите, грубые стебли отрежьте, измельчите и засыпьте солью. Хорошо перетрите, оставьте на 30 мин, затем уложите в чистую баночку. Сок, который дал укроп, влейте в банку. Укроп примните, чтобы в банке не оставалось воздуха. Банку закройте капроновой крышкой и храните в прохладном месте.

Укроп с солью и специями

2 кг укропа, 400 г соли, по щепотке различных специй.

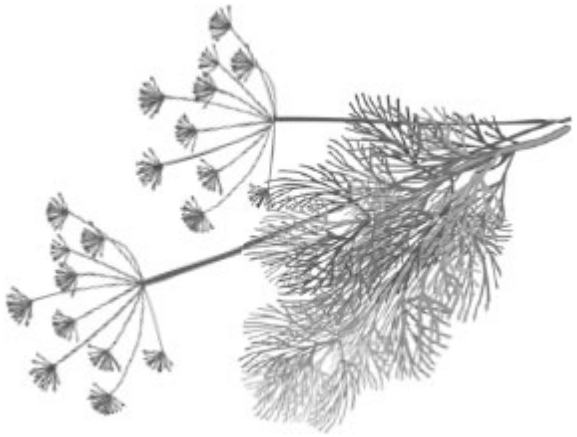
Приготовление. Зелень укропа тщательно вымойте в холодной воде, мелко нарубите, плотно разложите по банкам, пересыпая солью и специями, и оставьте на 2 дня. Потом банки плотно закройте. Храните в прохладном месте.

Соленый укроп с перцем

2 кг укропа, 4 стручка сладкого перца, 2 стручок острого перца, 400 г соли, по щепотке тмина, аниса.

Приготовление. Укроп переберите, вымойте, обсушите, мелко нарежьте и смешайте с солью. Добавьте очищенные от семян и мелко нарезанные стручки перца и специи. Смесь разложите по банкам, уплотните, закройте бумагой и завяжите.

Храните в прохладном месте.



Укроп в уксусе

2 кг укропа.

Для заливки: 120 мл 8%-го уксуса, 4 ст. л. воды, 3 г соли, по щепотке любых специй.

Приготовление. Укроп переберите, вымойте в холодной воде, обсушите, крупно нарежьте и разложите по банкам, уплотните. Из воды, уксуса, специй и соли сварите заливку, охладите и залейте укроп. Банки накройте пергаментной бумагой и уберите в холодное место.

Укроп в уксусе с зеленью

700 г укропа, по 100 г зелени кинзы, базилика, петрушки, 4 ст. л. 6 %-го уксуса.

Для рассола: 1 л воды, 100 г соли.

Приготовление. Зелень вымойте, нарежьте, положите в банку. Из соли и воды сварите рассол. В укроп влейте уксус, потом рассол. Закройте банку крышкой и стерилизуйте 8–12 мин при 100 °С, закатайте.

Укроп с маслом и уксусом

2 кг укропа, 800 мл 8%-го уксуса, 600 мл воды, 8 ст. л. растительного масла, 60 г соли, по щепотке душистого перца, тмина.

Приготовление. Укроп нарубите, положите в банки. Воду, уксус, специи и соль доведите до кипения и влейте в укроп. Оставьте на 15 мин, добавьте масло. Банки закройте и поставьте в холодное место.

Консервированный укроп

800 г укропа, 200 г зелени базилика, 2 ст. л. 9 %-го уксуса, 4 ст. л. соли, вода.

Приготовление. Зелень тщательно вымойте, нарежьте, смешайте с солью и уксусом, положите в банку, залейте охлажденной кипяченой водой. Закройте и стерилизуйте 3 мин с момента закипания воды. Банку закатайте крышкой, остудите. Храните в холодном месте.

Маринованный укроп со специями

1 кг зелени укропа.

Для маринада: 400 мл 9%-го уксуса, 1 ч. л. соли, по щепотке тмина, душистого перца, 2 л воды.

Приготовление. Промытый в холодной воде укроп мелко нарубите. В 1 л воды влейте 200 мл уксуса, доведите до кипения и положите укроп, дайте закипеть. Затем укроп переложите в банку. В маринад влейте оставшиеся уксус, воду, добавьте соль, специи, доведите его до кипения и залейте укроп. Закройте банку пергаментной бумагой, остудите и поставьте в холодильник.

Укроп маринованный

350 г укропа, по 1 ст. л. 5 %-го уксуса, соли, по щепотке душицы, аниса, вода.

Приготовление. Промытый укроп мелко нарубите, уложите в банку, добавьте уксус, соль, специи, залейте кипяченой водой. Банку накройте крышкой и стерилизуйте 10–15 мин, укупорьте и остудите.

Маринованный укроп с чесноком

2 кг зелени укропа, 6 зубчиков чеснока, 4 лавровых листа, по щепотке молотого душистого перца, аниса, тмина.

Для маринада: 160 г сахара, 120 г соли, 400 мл 9%-го уксуса, 2 л воды.

Приготовление. Укроп тщательно вымойте в холодной воде, нарежьте. Разложите по банкам очищенные зубчики чеснока и лавровый лист, специи, зелень укропа. Приготовьте маринад и залейте им укроп. Стерилизуйте банки объемом 0,5 л в течение 20–25 мин, герметично укупорьте.

Укроп в винном уксусе

1 кг зелени укропа.

Для маринада: 1 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. крупной соли, по щепотке аниса, тмина, 100 мл 6%-го винного уксуса, 200 мл воды.

Приготовление. Зелень крупно нарежьте и плотно разложите по банкам, залейте маринадом. Для маринада смешайте воду, соль, сахар, специи, кипятите 3 мин, влейте уксус и снимите с огня. Банки с укропом объемом 0,5 л стерилизуйте 15–20 мин, закатайте.

Укроп в маринаде

2 кг зелени укропа, несколько зубчиков чеснока, лавровый лист.

Для маринада: 50 г сахара, 40 г соли, 125 мл 9%-го уксуса, 500 мл воды.

Приготовление. Укроп вымойте, обсушите. В стерилизованные банки выложите лавровый лист и зубчики чеснока по вкусу, сверху – укроп. В воду всыпьте соль, сахар, доведите до кипения, снимите с огня, влейте уксус и полученным маринадом залейте укроп. Банки накройте крышками, стерилизуйте 10–15 мин, закатайте, оставьте до полного остывания при комнатной температуре. Храните в прохладном месте.

Приправа для супа

1,5 кг укропа, 200 г зелени петрушки, 2 ст. л. соли, 2 ч. л. молотого черного перца.

Приготовление. Зелень переберите, вымойте, обсушите,

пропустите через мясорубку, добавьте перец, соль и разложите по банкам, укупорьте. Храните в холодильнике.

Черешня сушеная

Приготовление. Черешню вымойте, наколите иглой и бланшируйте 5–7 мин при температуре 90–95 °С, после чего быстро остудите в холодной воде. Ягоды подвяльте в духовке при температуре 60–65 °С. После этого увеличьте температуру до 80–85 °С и сушите до готовности. Сушеные плоды остудите и переложите в стеклянную или пластиковую тару.

Черешня замороженная с сахаром

2 кг черешни, 600 г сахара, 1 ч. л. лимонной кислоты, по щепотке корицы, ванили.

Приготовление. Вымытую и очищенную от косточек черешню разомните деревянным пестиком. В полученную массу добавьте сахар и лимонную кислоту, корицу, ваниль, хорошо перемешайте, разложите по пластиковым контейнерам и поместите в морозильник.

Черешня в собственном соку с ромом

2 кг черешни, 200 г сахара, 2 ст. л. красного рома, щепотка имбиря.

Приготовление. Очищенную от косточек черешню положите в эмалированную посуду, добавьте сахар и ром. Накрыв ее крышкой, оставьте в прохладном месте на 3 суток. Время от времени ягоды перемешивайте. Затем разложите ягоды по банкам, залейте выделившимся соком, добавьте имбирь, плотно закройте и храните в холодном месте.

Варенье из черешни с цедрой апельсина

2 кг черешни, 1,2 кг сахара, 50 г апельсиновой цедры, 1 ч. л. лимонной кислоты.

Для сиропа: 1,2 кг сахара, 600 мл воды.

Приготовление. Можно готовить варенье с косточками или без. Подготовленные ягоды положите в эмалированную посуду. Отдельно из воды и сахара сварите сироп. Залейте ягоды горячим

сиропом и оставьте на 3–4 ч. Затем добавьте оставшийся сахар и варите варенье в 3 приема по 5–7 мин, в перерывах выдерживая по 4–5 ч. За несколько минут до окончания варки добавьте цедру и лимонную кислоту. Готовое варенье разложите по банкам и закройте крышками.

Джем из черешни и земляники

2 кг черешни, 200 г земляники, 1 кг сахара, 1 ч. л. лимонной кислоты, 200 мл воды.

Приготовление. Для джема лучше использовать темные сорта черешни. Очищенные от косточек ягоды черешни и землянику положите в эмалированную посуду, влейте воду и уваривайте на слабом огне до тех пор, пока объем не уменьшится наполовину. Затем всыпьте сахар и варите джем до готовности. За несколько минут до окончания варки добавьте лимонную кислоту. Горячий джем разложите по банкам, немного остудите и закройте крышками.

Сушеный щавель

Приготовление. Щавель нарежьте полосками, разложите на бумаге тонким слоем в хорошо проветриваемом помещении. Когда щавель высохнет, переложите его в стеклянную тару и закройте.

Замороженный щавель

Приготовление. Листья щавеля вымойте, нарежьте и бланшируйте, положив в дуршлаг, несколько секунд. Воде дайте стечь, разложите щавель по пакетам. Когда он остынет, поместите в морозильник.

Щавель быстрой засолки

2 кг щавеля, 200 г соли, несколько горошин душистого перца.

Приготовление. Вымытый щавель нарежьте и пересыпьте солью. Заполните им банки, периодически их встряхивая, чтобы щавель ложился более плотно. Сверху насыпьте еще слой соли. Банки закройте. Храните в прохладном месте или в холодильнике.

Соленый щавель с зеленью

1,5 кг щавеля, 300 г зеленого лука, по 20 г зелени укропа и петрушки, 3 ст. л. соли, по щепотке аниса, тмина, душистого перца, 600 мл воды.

Приготовление. Промытые листья щавеля нарежьте и положите в кастрюлю. Добавьте мелко нарезанную зелень петрушки и укропа, лука, посолите, положите специи, залейте горячей водой, поставьте на огонь и кипятите 10 мин. Щавель разложите по поллитровым банкам, стерилизуйте их 20 мин, закатайте и дайте остыть, не вынимая их из воды.

Пюре из щавеля и зелени

3 кг щавеля, по 100 г зелени укропа, петрушки, 2,5 л воды.

Приготовление. Промытую зелень нарежьте и опустите в кипящую воду, добавляя все новые порции щавеля, пока не получится пюреобразная масса. Горячее пюре расфасуйте по

банкам, укупорьте. Пюре можно не стерилизовать, соль не добавлять.

Щавель с укропом и базиликом

500 г щавеля, по 100 г зелени укропа, базилика, 4 ст. л. растительного масла, 2,5 ст. л. соли.

Приготовление. Зелень промойте, мелко нарежьте, перемешайте с солью, разложите по банкам. Сверху влейте масло и закройте полиэтиленовыми крышками. Храните в холодильнике.

Щавель с морковной ботвой

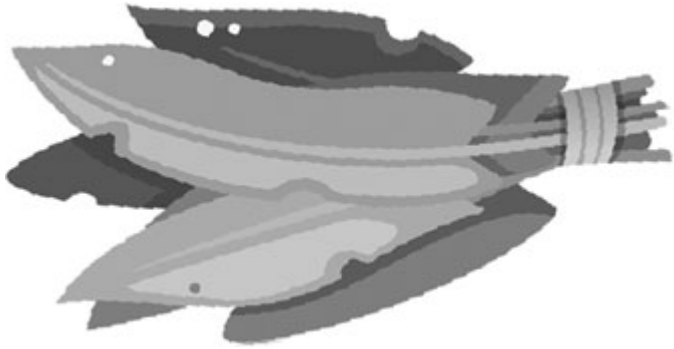
400 г щавеля, 100 г зеленого лука, 10 г ботвы моркови, 0,5 ч. л. соли, 150 мл воды.

Приготовление. Зелень промойте, мелко нарежьте, положите в кастрюлю, посолите и залейте водой. Поставьте на огонь и кипятите 5 мин. Разложите по банкам и закатайте.

Консервированный щавель с чесноком

400 г щавеля, 50 г стрелок чеснока, по 10 г зелени петрушки, зеленого лука, 0,5 ст. л. соли, 100 мл воды.

Приготовление. Зелень тщательно промойте, затем мелко нарежьте, положите в кастрюлю, посолите и залейте водой. Поставьте на огонь и кипятите 5 мин. Смесь разложите по банкам и закатайте.



Консервированный щавель с зеленым луком

1,5 кг щавеля, 300 г зеленого лука, по 20 г зелени петрушки, укропа, базилика, кинзы, 4 ч. л. соли, 600 мл воды.

Приготовление. Зелень тщательно промойте в холодной воде, мелко нарежьте, положите в кастрюлю, посолите, перемешайте, залейте горячей водой и кипятите в течение 10 мин. Разложите полученную смесь сразу по банкам и стерилизуйте банки объемом 0,5 л в течение 20 мин. Потом закатайте банки крышками и снова поставьте в воду, в которой они стерилизовались, дайте остыть, не вынимая банки из воды.

Заправка для зеленого борща

250 г листьев щавеля,150 г зеленого лука, по 50 г зелени укропа, базилика, петрушки, 50 г соли.

Приготовление. Всю зелень вымойте, мелко нарежьте, смешайте и перетрите с солью, чтобы выделился сок, затем плотно уложите в банку. Стерилизуйте банки объемом 0,5 л 25–25 мин, закатайте.

Зеленая смесь

500 г щавеля, по 150 г зелени укропа, базилика, кинзы, петрушки и сельдерея, 100 г соли.

Приготовление. Зелень промойте, нарежьте, пересыпьте солью. Затем смесь плотно уложите в банки, закатайте. Храните в прохладном месте.

Щавелево-крапивная витаминная смесь

По 200 г щавеля и молодой крапивы, по 20 г зелени петрушки, базилика, 1 ст. л. соли, 100 мл воды.

Приготовление. Зелень промойте, мелко нарежьте, положите в кастрюлю, посолите и влейте воду. Поставьте на огонь и доведите до кипения, варите 2–3 мин. Разложите по банкам, закатайте.

Июль

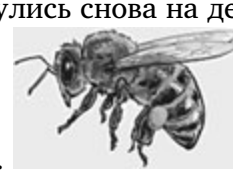
Июль – середина лета, самая благодатная пора. Погода, как правило, в средней полосе в это время стоит жаркая, дни длинные, небо безоблачное, а редкие дожди короткие и очень теплые.

В таких условиях практически все растения чувствуют себя прекрасно. На огородных грядках интенсивно растут овощи, корнеплоды, в саду наливаются спелостью вишня и слива, а на ягодниках со дня на день можно будет приступать к уборке урожая. Участок выглядит как никогда эффектно – зеленый, с яркими цветущими клумбами, воздух наполнен изумительными ароматами и пением птиц.

Но несмотря на все это великолепие, отдыхать садоводам-огородникам пока еще рано. Летний день весь год кормит: «Что летом соберешь, то зимой на столе найдешь», – гласит старинная мудрость. Поэтому все силы рачительному хозяину необходимо направить на сохранность урожая и на его защиту от различных болезней и прожорливых насекомых-вредителей. И в первую очередь для этого следует неустанно вести борьбу с сорняками, причем не только на самом участке, но и на ближайшей территории вокруг него. Мало того, что они забирают влагу и питательные вещества у культурных растений, также сорные травы являются рассадником многих заболеваний и пристанищем вредителей.

По большому счету, все июльские работы являются продолжением июньских. Рыхление почвы, полив и подкормка, обработка от вредителей и болезней и пр., и пр. Но кроме всего этого, июль преподносит дачникам и свои специфические заботы. В первую очередь это уборка урожая ягод и некоторых ранних сортов яблок, ранних овощей (огурцов, отдельных сортов помидоров), зеленных культур и пряных трав.

При созревании поврежденные ягоды и плоды осыпаются, особенно при сильном ветре. Падалицу необходимо собирать и отправлять в компостную кучу (а еще лучше, если вы перед этим ее проварите), чтобы различные вредители не вернулись снова на деревья и не продолжили свое черное дело.



И конечно же, собранный урожай требует переработки. Пришла пора варить варенье, сушить и замораживать ягоды и зелень, готовить различные компоты, фруктово-ягодную пастилу, вкусные желе и джемы на зиму. Не забудьте также, дорогие наши садоводы, что в июле заготавливают семена практически всех садовых и огородных культур.

Давайте поговорим о том, когда и как собирать семена вишни и некоторых овощей.

В самом конце месяца приступают к заготовке семян вишни сортов Шубинка, Плодородная Лаврушина, Владимирская. Эти семена предназначены для выращивания семенных подвоев. После сбора и соответствующей обработки их стратифицируют в три этапа: при температуре 10–15 ˚С в достаточно увлажненном субстрате (песок, мох или опилки) в течение 60–70 дней; затем держат 90–120 дней при температуре 4–6 ˚С и наконец 60–80 дней они находятся при –1 ˚С. На втором и третьем этапах семена держат в подвале. Достают их непосредственно перед посевом на грядки.

Перейдем к огородным растениям.

Укроп. Когда вы заметили, что семена в зонтиках начинают буреть, а листья на стеблях подсыхать и желтеть, приступайте к уборке. Рано утром срежьте зонтики вместе со стеблем, свяжите в маленькие снопики, просушите в хорошо проветриваемом помещении и затем обмолотите.

Горох и фасоль. Бобы собирайте не до конца созревшими. Хорошо просушите стручки в течение месяца и вылущите из них семена.

Огурцы. На семена следует оставлять плоды только из пазух первого или второго листа каждой плети. Плеть прищипните над пятым листом и на намеченный огурчик прикрепите метку. Делать это рекомендуется для того, чтобы присмотренный экземпляр не «растворился» среди остальных. А произойти это может по той причине, что огуречные кусты быстро растут и сильно ветвятся. Огурцы-семенники готовы к сбору через 35–40 дней после образования завязи. Снятые плоды оставьте для дозревания на две – три недели. Когда они станут мягкими, разрежьте их, выньте семена, промойте и просушите.

Помидоры. Выберите на второй и третьей кисти плоды и пометьте их. Снимать с куста их надо, когда они полностью поспеют.

Многие из семенных растений переопыляются, в результате чего утрачивают свои самые лучшие качества. По этой причине размножайте только один сорт кабачков, огурцов и прочих овощных культур. Исключением являются помидоры, так как у

них переопыление отсутствует.

Обязательным мероприятием июля является обработка клубничной плантации после завершения сбора урожая – срезка усов, цветоносов, сухих листьев, удаление сорняков с участка.

Обо всем этом и еще многих других важных садово-огородных работах далее мы расскажем более подробно.

Давайте ненадолго отвлечемся от крайне полезного и интересного дачного труда и вспомним о том, что 7 июля отмечают самый мистический праздник древних славян-язычников – день Ивана Купалы, с которым связано много обрядов и обычаев. И наиболее таинственный из них – поиск цветка папоротника в ночь накануне праздника. По поверьям, цветок дает тому, кто его сорвет, способность предвидеть будущее и находить старинные клады. Кроме этого, на Ивана Купалу можно загадывать свои самые заветные желания и без стеснения просить абсолютно все, так как в этот день земля и небо открыты для людских просьб.

Также ночью гадали, водили хороводы, прыгали через костер. А 6 июля (день Аграфены Купольницы), накануне праздника, надо было обязательно попариться в бане, искупаться в пруду или речке, чтобы смыть все болезни и прочий негатив. Лечебные коренья, травы и цветки, собранные в этот день, обладали особыми целительными силами и свойствами.

Работы по дням

1–8 июля, на растущей Луне. Отплодоносила наша любимица клубника. Все ягоды собраны, съедены, ароматное варенье и компоты на зиму заготовлены. Пришла пора позаботиться о том, чтобы и на следующий год ваша плантация дала богатый урожай. Поэтому, не теряя напрасно времени, займитесь дальнейшими работами по уходу за клубникой. От того, насколько вовремя и правильно вы все сделаете, зависят дальнейшее здоровье растений, их успешная зимовка и будущее плодоношение.

Надо срезать надземную часть кустов, удалить ненужные усы и отплодоносившие цветоносы, мульчирующий материал (если это солома, то ее можно перекопать с почвой, где она будет разлагаться и удобрять последнюю). Срезанные листья без признаков болезней заложите в компостную кучу, остальные сожгите. Прополите сорняки, почву прорыхлите на грядках и в междурядьях, полейте все кустики.

У садовой земляники сейчас начинается очень важный период – идет интенсивное наращивание усов, розеток и корней, закладка цветковых почек, и самое главное, накопление питательных веществ. В силу всего этого она крайне нуждается в подкормках растворами органических или минеральных удобрений. Кроме того, необходимо «полечить» нашу ягоду от различных вредителей и болезней. Подсыпьте под кустики компост или перегной, фосфорно-калийные удобрения из расчета 30 г суперфосфата, по 10 г хлористого калия и аммиачной селитры на 1 м^2.

Подкармливая свою клубнику, старайтесь не использовать азотные подкормки, чтобы она раньше времени не тронулась в рост.

Прежде чем внести подкормку, обязательно обильно полейте растения. Делать это надо под корень, стараясь, чтобы вода не попала на сердцевинки и листья.

Заготовьте самые крепкие и здоровые усы для августовской посадки. Но не берите усы от старых кустов, так как они могут

быть заражены какой-либо болезнью или поражены вредителями.

Если вашей плантации уже 4 года, раскорчуйте ее полностью, почву перекопайте и не сажайте на этом месте клубнику в течение следующих двух лет (вместо нее можно посадить овощи или засеять газон).

В случае сильного повреждения посадок земляничным клещом скосите все листья и уничтожьте их, оставьте черешки (до 2 см над землей) и пролейте рядки кипятком.

Подготовьте грунт для посадки рассады. Кроме земли, вам потребуются перепревший навоз, компост и зола (по одному ведру земли, компоста и навоза, 2 стакана золы).

Обустройте грядки под клубнику (сделать это надо за 2–3 недели до посадки, чтобы почва осела, рассаду нельзя сажать в рыхлый грунт). Сделайте лунки (они должны быть широкими и глубокими) на расстоянии 40–50 см друг от друга, между рядами оставляйте 40–45 см.

Плохими предшественниками садовой земляники являются огурцы, помидоры, картофель, бобовые и цветы. Сажать ее можно после чеснока, свеклы, моркови, горчицы и зерновых культур.

2–4 июля займитесь посевными и посадочными работами. Высадите рассаду цветной капусты среднеранних сортов, посейте семена репы и редьки на зимнее хранение. Сеять редьку надо в рядки, на расстоянии 20 см, а между рядами оставлять по 25–30 см. Для защиты от блошки рекомендуется сверху посыпать золой. Редька – растение короткого светового дня, чем и обусловлена ее столь поздняя посадка. Посеянный рано, этот корнеплод уйдет в цветочные стрелки.

Выкопайте картошку, посаженную на рассаду. Проведите вторичное окучивание картофеля, предназначенного на еду.

Также в эти дни необходимо обработать в целях профилактики помидоры и картофель медьсодержащими препаратами (хлорокись меди, бордосская жидкость) против фитофторы.

Внимание! Последнюю такую обработку томатов допустимо проводить не менее чем за 20 дней до съема плодов.

Опрыскайте баклажаны и перцы раствором (на 9 л воды 1 л 1 %-й бордосской жидкости и 12 капель йода) фитофтороза.

Обломите или срежьте, оставляя пенечек в 2–3 см, цветочные стрелки у чеснока. Сделать это надо до того, как они огрубеют.

Данная процедура необходима в том случае, если вы хотите получить крупные головки. Проредите морковь и корневую петрушку – расстояние между растениями 3–4 см, свеклу – 10 см, редьку, пастернак – 8–9 см. После этого корнеплоды окучьте.

У высокорослых сортов помидоров прищипните верхушки, чтобы растения все силы бросили на созревание плодов, а не на дальнейший рост. Удалите все лишние цветы и бутоны, выломайте пасынки у кустов всех сортов томатов. Рекомендуется это делать рано утром, чтобы к вечеру ранки затянулись.

Кусты перца высокорослых сортов подвяжите к колышкам. Знайте, что перец (в отличие от помидоров) пасынковать не нужно.

Собирайте ранние огурцы (через 1–2 дня), зелень, пряные травы. После сбора урожая огурцы обязательно надо обильно поливать теплой водой, подогретой на солнце, утром либо вечером.

Также поливайте все овощи, растущие на вашем огороде, особенно нуждается в повышенном количестве влаги капуста. После полива прорыхлите почву и слегка окучьте растения.

Подкормите растения: огурцы – комбинированным минеральным удобрением либо настоем золы, помидоры, баклажаны, перцы – органическими удобрениями.

Перейдем к саду и цветнику. У всех плодовых деревьев и кустарников в начале июля наступает очень ответственный период – у них заканчивается рост побегов и начинается подготовка к зимовке: древесина вызревает, происходит накопление питательных веществ. Кроме того, большое количество этих веществ уходит на рост и созревание урожая этого года. Все культуры как никогда сейчас нуждаются в усиленном питании и воде.

Если вы заметили, что ваши деревья испытывают азотный голод (листья бледные, побеги растут плохо), подкормите их раствором навозной жижи (1: 3) из расчета 1 л раствора на 1 м^2. Внесение в почву под растение раствора птичьего помета (1: 20) поможет при фосфорном и калийном голодании.

Также регулярно поливайте деревья и кустарники, чтобы увеличить урожай.

Займитесь размножением роз черенками – наступило самое благоприятное время для этого. Черенки нарезайте из цветущих либо только что отцветших полуодревесневших побегов. Вырежьте из средней части таких побегов кусок с двумя междоузлиями. Нижний срез должен быть косым и находиться прямо под почкой, верхний – прямым и на 5 мм выше почки. Верхние листья обрежьте наполовину, нижний удалите совсем.

Черенки высадите в ящик с песком и поместите в теплицу. Наиболее благоприятная температура для окоренения – 20–22 °С при влажности воздуха 90–95 %.

Распикируйте турецкую гвоздику, посеянную в июне. Подвяжите высокие цветочные растения – гладиолусы, дельфиниумы, георгины и др. Полейте и подкормите цветы. Клематисы, флоксы, астры, гладиолусы подкормите перед цветением 2 ст. л. двойного гранулированного суперфосфата и 1 ст. л. бесхлорного калия либо золы, разведенных в 10 л воды. Гвоздику, календулу, бархатцы, петунию, циннии, шалфей и прочие поздноцветущие однолетники последний раз подкормите настоем куриного помета или коровяка.

Прополите сорняки в цветнике и полейте все растения, в том числе и на альпийской горке.

9 июля, полнолуние. Осмотрите плодовые деревья – сейчас, на фоне пышной зелени, очень хорошо стали заметны засохшие ветки и сучья. Их необходимо выпилить, не дожидаясь осени. У абрикосов срежьте прирост на одну треть, чтобы быстрее наросли новые почки.

Проверьте ловчие пояса на деревьях, очистите их от вредителей и нанесите новый клеевой состав.

Кустам крыжовника и красной смородины грозит серьезная опасность со стороны крыжовниковой огневки и гусениц пяденицы. Эти «терминаторы» с необыкновенной легкостью и скоростью могут оставить от нарядных зеленых растений голые ветки, уныло торчащие в разные стороны. Чтобы избежать такой напасти, проведите профилактическое опрыскивание смородины и крыжовника Фитовермом.

А от тли все ягодные кустарники обработайте раствором карбофоса (70 г вещества на 10 л воды).

10–22 июля, на убывающей Луне. Для всех дачников наступает горячая, но такая долгожданная пора – массовый сбор урожая, который будет длиться вплоть до ноября. С самого начала сезона мы неустанно копали, сажали, пололи, поливали, и вот, наконец, видим плоды своих трудов. Но кроме сбора ягод, огурцов, кабачков, помидоров и пр., и пр. садоводов-огородников ждут и другие работы на участке. Давайте поговорим об этом подробнее.

Выкопайте озимый чеснок, ботву не срезайте. Переплетите

ботву в «косы» и поместите на просушку в проветриваемом помещении. Для защиты цветной капусты от прямых солнечных лучей слегка надломите у нее два верхних листа, тогда соцветия у нее будут белоснежные. У тыквы укоротите петли над третьим листом после завязи, обрежьте все боковые побеги, оставляя на одном кусте по три завязи. Не забывайте часто и обильно поливать ее. Последний раз прореди́те морковь, корневую петрушку, редьку и свеклу, подкормите все корнеплоды зольным раствором (1 часть золы на 10 частей воды) или сульфатом кальция (1 г вещества на 10 частей воды). Такие подкормки способствуют накоплению в них сахаристости.

Прекратите полив репчатого лука, так как до его уборки остается не более 20 дней.

Второй раз обработайте томатные кусты 1 %-м раствором бордосской жидкости против фитофтороза. Если этого не сделать сейчас, болезнь может погубить весь урожай и оставить вас без помидоров. В следующий раз процедуру надо будет повторить через 12–14 дней, но можно и раньше, если прошел сильный дождь.

Соберите личинок и взрослых особей колорадского жука на картофельном поле и уничтожьте его. Осмотрите капусту, обберите кладки капустной белянки. Обработайте почву в междурядьях по всему огороду.

Чтобы отпугнуть тлю от своих грядок, посейте по краям огорода укроп. Его очень любят мухи-сирфиды, чьи личинки уничтожают тлю в огромном количестве. Также естественными врагами этого вредного насекомого являются жуки божьей коровки и

златоглазки.

13–14 июля – благоприятные дни для посадочно-посевных работ.

Убраны уже капуста и картофель раннеспелых сортов. Соответственно, освободились грядки. Но неужели же рачительный хозяин допустит, чтобы они так и пустовали до следующего сезона? Конечно, нет! Тем более, что есть множество овощных культур, которые дадут урожай даже при таком, казалось бы, позднем посеве.

В первую очередь это салатные овощи, которые допустимо сеять на протяжении всего сезона: кресс-салат, листовой, латук, руккола. Собирать урожай салатов можно на любой стадии

развития растения, это отразится только на количестве зелени – чуть больше или чуть меньше. Но помните, сеять семена надо только в хорошо увлажненную почву и регулярно поливать, так как листья салата грубеют при недостатке влаги.

Кроме салатов, посейте редис, зеленый лук, укроп, кориандр, шпинат, и прочую зелень.

Посейте репу. Специалисты рекомендуют запасать на зиму этот корнеплод именно летнего посева, он более крупный, сахаристый, полностью вызревший и хранится лучше. То же самое относится и к моркови.

Сейчас можно посеять свеклу, но не для зимнего хранения, а для получения молодых плодов осенью.

Если вы хотите, чтобы ваша свекла росла и созревала быстрее, высаживайте ее рассадой на узкие

грядки, а не сейте семенами.

При желании вы можете второй раз посеять кустовую фасоль раннеспелых сортов, но урожай она даст не бобами, а молодыми стручками-зеленцами. Стручки фасоли не менее вкусны и полезны, чем бобы, и многие с удовольствием употребляют их в пищу. Помимо этого, фасоль – замечательный сидерат.

Также в первой половине июля сажают разные капусты: белокочанную ранних сортов (50–50 дней), она особенно успешно растет во время осенних дождей, цветную среднераннего срока созревания, брокколи (она хорошо выдерживает сентябрьские заморозки и дает урожай вплоть до середины осени).

Горячие поклонники восточных капуст в эти дни высаживают китайскую бескочанную, пекинскую, с кочанами овальной и округлой формы, и полукочанную. У всех у них вегетационный период относительно короток.

После посева и посадки грядки хорошо полейте.

После сбора капусты и картофеля ранних сортов рекомендуется оздоровить почву, чтобы последующие урожаи все так же были успешными. Поэтому на их месте рекомендуется посеять белую горчицу или рапс, а осенью скосить и запахать в землю в качестве удобрения.

Идет активное созревание ягод, вот-вот начнется их массовый сбор. Но вы еще успеете подкормить малину, смородину и крыжовник водным раствором коровяка (1: 8), добавив в ведро раствора 70–80 г суперфосфата и 150 г золы либо 80 г калийных солей. Лить следует в канавки. Перед тем как внести подкормку, сгребите мульчу под растениями, затем засыпьте канавки и опять замульчируйте почву.

Поднимите на каркас либо подвяжите к колу в центре куста ветки всех ягодных растений, чтобы они не сломались под тяжестью плодов. Еще такой прием не даст возможность вредителям подняться по веткам с земли. Под ветви яблонь, сливы и груши, обильно усыпанные созревающими плодами, установите подпорки, благодаря которым вы избежите обломов веток.

Растяните на вишневых деревьях сетку с ячейками 5 × 5 см для защиты спеющих ягод от расклевывания воробьями и дроздами.

Начинайте сбор ягод. Малину надо осматривать каждый день и снимать ягоды по мере поспевания, чтобы они не сгнили. Черную смородину также убирайте, ориентируясь на зрелость ягод. Ее плоды, в отличие от красной и белой смородины, могут быстро осыпаться. Ягоды крыжовника можно собирать в разной степени зрелости, но лучше зеленоватыми, так их лучше транспортировать.

Все ягоды перерабатывайте: варите варенье, желе, готовьте компоты, сушите, замораживайте, пускайте на сок, в общем, запасайтесь вкусными витаминами на долгую суровую зиму.

Когда будете убирать урожай в ягодниках, обязательно проредите кусты крыжовника и смородины. Вырежьте 2–4 старые ветки у самого основания, если ветки здоровые, можете пустить их на черенки, больные же сожгите. А также удалите и молодые сухие и пораженные смородинной галлицей.

Если вредители все-таки размножились и возникли болезни, примените все возможные безвредные для человека растительные препараты, а также биологические, агротехнические и механические способы защиты.

Проведите обработку грушевых и яблоневых деревьев против парши, вишневых – против коккомикоза, сливы – против слизистого пилильщика и дырчатой пятнистости.

Облепиха может в это время пострадать от фузариозного увядания. Если вы обнаружили ветку со скрученными и побуревшими листьями, сморщенными плодами, то вырежьте ее и сожгите. Регулярно срывайте поврежденные плоды со всех деревьев, падалицу проваривайте и закладывайте в компостную

яму. Снимайте с веток паутинные коконы и гнезда вредителей и уничтожайте их. Рыхлите верхний слой почвы в приствольных кругах, пропалывайте сорняки.

В огороде наступает время съема ранних сортов помидоров, выборочного сбора моркови, свеклы, цветной капусты и ранней белокочанной.

Ни в коем случае не оставляйте на грядке капустные кочерыжки, так как они гниют в почве и являются рассадником болезней овощных культур.

Урожай огурцов собирайте постоянно, помня при этом, что надо как можно бережнее обращаться с растениями: не тревожить листья, не переворачивать листья, не менять положение стеблей, так как они очень хрупкие.

Начиная со второй декады июля, приступайте к сбору молодых нежных кабачков. Делайте это регулярно, чтобы плоды не перерастали и не грубели, ведь самые вкусные кабачки длиной не более 20 см. Они настолько нежны, что их можно в свежем виде добавлять в различные овощные салаты. К тому же переросшие кабачки теряют большую часть витаминов.

20 июля выкопайте однозубковый чеснок и репчатый лук. Луковицы выдерните, отряхните и оставьте на грядке для просушки на 3–4 дня, если стоит жаркая сухая погода. (Но не пересушите лук, иначе он будет плохо храниться зимой.) Обрежьте сухую ботву на 3–4 см от основания и переложите луковицы в тару на хранение.

В середине июня у плодовых деревьев начинается второе сокодвижение. Пора готовиться к окулировке, которую мы будем выполнять в конце месяца. А пока – подготовительные работы.

На участке, где вы выращиваете подвои, прекратите обработку почвы. Подготовьте необходимые инструменты и материалы: секатор, окулировочный нож, обвязочный материал и садовый вар. Срежьте на подвоях нижние веточки и листочки со штамбика, удалите поросль. Отгребите от основания подвоя почву до корневой шейки. Опрыскайте растения карбофосом, разведя 30 г вещества в 10 л воды, против глазковой галлицы. После окулировки обработку надо будет повторить.

18 июля можно посеять семена цветов-двулетников – анютины глазки, мальву, гвоздики, незабудки и др. Высадите на постоянное место турецкую гвоздику.

Выкопайте луковицы тюльпанов и прочих луковичных растений. Очистите их от земли и поместите сохнуть в сухое прохладное место с хорошей вентиляцией.

Обрежьте многолетники, которые уже успели значительно разрастись. Следите, чтобы у них не завязались семена, иначе ваши растения начнут слабеть. Прикопайте корневища у гейхеры, лабазника, пиретрума, у них оно лезет вверх.

Прополите сорняки в цветнике и на клумбах, полейте все растения. Подстригите газонную траву.

23 июля, новолуние. Займитесь санитарной обрезкой плодовых деревьев, удалите молодую поросль. Прополите сорняки в приствольных кругах, на грядках с овощами, в цветнике. Обрежьте отцветшие цветоносы на спирее японской, чубушнике.

Обработайте все растения на своем участке препаратами против вредителей и болезней. Опрыскайте виноград от серой гнили, милдью, гнездовой листовертки и клещей, для чего комбинируйте биорастворы с химическими. Для уничтожения тли на сирени, хризантемах и розах используйте препараты Фитоверм, Актара, а также калийное мыло. Против грибных заболеваний растения следует обработать 0,5 %-м раствором медного купороса или 1 %-й бордосской жидкости.

Проверьте уровень воды в декоративном водоеме на своем участке. Если погода стоит очень жаркая и воды стало меньше, проведите долив.

Не забудьте полить все растения.

24–31 июля, на растущей Луне. В конце месяца созревают практически все овощи, наливаются спелостью яблоки, груши, начинается активный сбор урожая. Но это не говорит о том, что растения уже не нуждаются в уходе. Так что, помимо уборочно-заготовительных работ, надо будет заниматься поливом, прополкой, подкормкой и пр., и пр.

На кустах помидоров прищипните верхушки, удалите «пустые» веточки, снимите самые крупные бурые плоды (делается это для того, чтобы уберечь их от поражения фитофторой) и положите на дозревание. А чтобы основное количество питательных веществ доставалось зреющим плодам, а не корням растений, сделайте вдоль сквозной разрез в нижней части стебля и вставьте в него распорку. Патиссоны снимайте 2 раза в неделю,

вырезая плоды вместе с плодоножкой. Во время сбора урожая подкормите кабачки и патиссоны золой, расходуя 1 стакан на 3 куста, после чего обязательно полейте. Также можно в качестве подкормки использовать раствор калийных удобрений (40 г вещества на 10 л воды), не содержащий хлора. Помните, что у кабачков очень мощная корневая система, поэтому им требуется много воды: поливайте их, исходя из расчета 20 л воды на 1 м^2 посадок.

Перец собирайте в стадии технической спелости. Плоды срезайте с помощью острого ножа или секатора. Перец очень влаголюбив, особенно в период налива плодов, поэтому поливайте его обильно и часто, особенно в том случае, если погода сухая. Баклажаны срывают недозрелыми, так как при полном созревании на кожице образуются бурые полосы, а мякоть становится горьковатой.

Можно уже начинать сбор бобов, сейчас они находятся в стадии молочной спелости и наиболее вкусны. Осторожно выламывайте сначала нижние. Для получения семян прищипните верхушки у бобовых побегов.

Полив капусту средних и поздних сортов, а также цветную, не забудьте ее окучить. Кроме того, подкормите белокочанную капусту раствором коровяка, в который добавьте калийные удобрения и суперфосфат из расчета по 10–15 г каждого вещества на 10 л раствора.

Если вы хотите, чтобы вашу замечательную цветную капусту не объели слизни и червяки, сшейте из лутрасила или другого подобного материала мешочки, наденьте их на головки и плотно обвяжите вокруг ножки. Под такую защиту не проберется ни один непрошенный любитель капусты.

Картофель среднеспелых сортов готов к уборке. Не затягивайте с этим, так как его могут поразить фитофтороз и другие болезни, в результате чего пострадает качество клубней и ухудшится их сохранность. Остальной картофель хорошенько полейте, чтобы увеличить урожай.

Прорыхлите грядки, на которых растет морковь, и окучьте корнеплоды, чтобы у них не позеленела верхняя часть.

Все огородные культуры надо обильно поливать (кроме дынь и арбузов), огурцы и помидоры подкармливать препаратами на основе калия и фосфора, а также обрабатывать против вредителей

и болезней. После полива почву на грядках обязательно рыхлите. Регулярно занимайтесь прополкой, не позволяя сорнякам заглушать спеющие овощные растения.

В последних числах июля можете при желании посеять щавель, многолетний лук, ревень.

Вы, конечно же, помните, что подготовленный в начале месяца участок под посадку клубники ждет своих «жильцов»? Ну, вот и наступила пора высаживать рассаду нашей любимой ягоды. Полноценный урожай вы получите уже в будущем году.

Приступаем к посадке. Приготовьте профилактический раствор для обработки корней кустиков клубники из поваренной соли и медного купороса. Кустики целиком погрузите в раствор на 15 мин, затем промойте в проточной воде. Делается это для защиты от болезней и вредителей. Перед тем как высаживать рассаду, распрямите ее корни и обрежьте до длины 8–10 см. Сажайте так, чтобы корешки находились в лунке вертикально, при закапывании следите за тем, чтобы шейка кустика оставалась над землей.

Сажать надо в пасмурную погоду или при небольшом дождичке, это поможет рассаде прижиться в почве. Кустики обязательно притените с помощью тонкой ветоши или зеленых веток. Регулярно поливайте растеньица, а после каждого полива мульчируйте почву, чтобы на ней не образовалась корка, препятствующая попаданию кислорода в грунт.

Малина поспела, вы ее собрали, пора уделить внимание непосредственно кустам. Вырежьте все отплодоносившие стебли на уровне поверхности почвы, а также больные, слабые и поломанные. Чем раньше вы это сделаете, тем больше возбудителей болезней и вредителей уничтожите. У молодых стеблей высотой до 1 м оборвите верхушки. По завершении обрезки сразу же подкормите молодые растения нитрофоской, раствором птичьего помета (1: 20) или коровяка (1: 10). Если погода стоит сухая, обязательно полейте малинник и прорыхлите почву вилами, но не очень глубоко, так как можно повредить корневую систему. Повреждение корней не даст кустам хорошо перезимовать. Затем обработайте все растения Эпином или Цирконом для профилактики пурпуровой пятнистости стеблей (будущей весной непременно повторите такое опрыскивание).

Осмотрите кусты крыжовника и смородины. Обрежьте на них все старые побеги для омоложения кустов, у смородины оборвите кончики молодых веточек. Подкормите растения, внеся под каждый куст по 2 ведра компоста либо перегноя. Если же почва кислая, то предпочтительнее будет зола. Если вы хотите получить материал для размножения это их культур, пригните побеги к

земле и слегка присыпьте.

В плодовом саду проверьте подпорки под ветвями, подправьте их. Осмотрите черенки, привитые на плодовые деревья весной, прищипните отростки. Те деревья, с которых уже собран урожай, подкормите куриным пометом, разбавленным водой в пропорции 1: 10 либо комплексным удобрением (50–60 г вещества на 10 л воды). Под каждое дерево надо внести не менее 7 ведер подкормки. Это необходимо для закладки урожая следующего года. Срежьте камедь на косточковых растениях до живой ткани, обработайте срезы раствором медного купороса и замажьте садовым варом. Приствольные круги деревьев очистите от сорняков и засыпьте слоем свежей мульчи.

В обязательном порядке регулярно собирайте падалицу под плодовыми деревьями, перерабатывайте ее, отходы уничтожайте, эти меры предотвратят распространение гусеницы-плодожорки по всему саду.

В третьей декаде июля пора уже приступать к окулировке деревьев. В первую очередь окулируют косточковые культуры (сливу, вишню), затем косточковые – яблоню и грушу. Подвои у вас готовы, теперь нарежьте черенки нужного сорта с хорошо вызревшими почками – привои. Оборвите с них листья и прилистники, оставьте только черешки длиной около 8 мм.

У кустов роз вырежьте тонкую поросль и побеги-дички, подкормите растения раствором коровяка с добавлением 30 г суперфосфата, 20 г аммиачной селитры, 8 г хлористого калия. Под пионы внесите компост или перегной и вкопайте его в почву.

В последний раз подкормите цветущие однолетники, проредите всходы многолетних цветов.

Полейте их травяным настоем, лучше вечером, после чего прорыхлите и замульчируйте почву.

Высадите рассаду 2-летней гвоздики по схеме 5 × 5 см. Распикируйте маргаритки и анютины глазки. Прищипните корейские хризантемы.

Проведите деление кустов ириса. Отделите ножом одно звено в месте перетяжки на корневище, срезы присыпьте истолченным активированным углем. Высадите ирисы, не заглубляя корневище.

Займитесь очисткой и сортировкой просушенных луковиц тюльпанов. Очень аккуратно и осторожно удалите старую материнскую луковицу, отделите дочерние луковки. Рассортируйте их по трем группам: первая – луковицы с окружностью более 12 см, вторая – 12 см, третья – 10–11 см. Пересыпьте весь материал в ящики и поместите на хранение в сухое проветриваемое помещение.

Соберите семена с отцветших многолетников.

Для профилактики грибковых заболеваний обработайте все цветочные растения 1 %-м раствором бордосской жидкости.

Проводите плановые поливы, подкормки, обработку против болезней и вредителей, боритесь с сорняками. Убирайте и перерабатывайте урожай овощей, ягод и фруктов.

Рецепты

Июль – месяц-ягодник. Поспели вишня, крыжовник, малина, все виды смородины (черная, красная, белая). Пришло время варенья, компотов, джемов, желе. Но помимо этого, в июле начинают консервировать огурцы, зеленый горошек, фасоль, сушить и замораживать зелень. Варенье варите на восходящей Луне (но только не тогда, когда Луна находится в Рыбах), консервируйте также на восходящей, исключение – Луна в Деве и Раке.

Абрикосы сушеные

Приготовление. Абрикосы без косточек бланшируйте на пару, чтобы они при сушке не потемнели. Для этого положите их в дуршлаг и держите 8–10 мин над кастрюлей с кипящей водой. Разложите абрикосы на хлопчатобумажной ткани и обсушите их на воздухе, после чего поместите в духовку на 8–10 ч при температуре 60–65 °С. Курагу на 3 недели уложите в деревянную, плотно закрывающуюся тару (кроме сосновых или еловых ящиков, так как в них курага приобретет специфический запах). После этого переложите в стеклянную или пластиковую тару на хранение.

Абрикосы замороженные

Приготовление. Абрикосы без косточек разложите по полиэтиленовым пакетам и поместите в морозильную камеру.

Абрикосовое пюре

500 г абрикосов без косточек, 120 г сахара, по щепотке корицы, ванили, 100 мл воды.

Приготовление. Абрикосы положите в эмалированную посуду, влейте воду, доведите на сильном огне до кипения, убавьте огонь и варите под закрытой крышкой до размягчения плодов (около 10 мин), после чего в горячем виде протрите через сито, добавьте сахар, специи и варите еще 10 мин на слабом огне. Готовое пюре разложите по банкам и стерилизуйте: банки объемом 0,5 л – 10 мин, объемом 1 л – 15 мин, объемом 3 л – 25 мин. Потом герметично укупорьте их и оставьте до остывания

на воздухе.

Абрикосово-яблочный мармелад

2 кг абрикосов, 600 г яблок, 1 кг сахара, по щепотке ванили, имбиря, 400 мл воды.

Приготовление. Абрикосы с косточками и яблоки с сердцевиной положите в эмалированную посуду, добавьте воду и варите на среднем огне до размягчения плодов. Всю массу в горячем виде протрите через сито (при этом удалите кожуру, косточки и пр.). Пюре уваривайте на среднем огне при постоянном помешивании, пока его объем не уменьшится на треть. Добавьте сахар, специи и варите до готовности. Мармелад разложите по банкам, плотно закройте, поместите в воду до охлаждения.

Абрикосовое повидло

2 кг абрикосов без косточек, 500 г сахара, по щепотке имбиря, корицы, 300 мл воды.

Приготовление. Возьмите перезревшие абрикосы, положите в эмалированную посуду, добавьте воду и варите, пока они не станут мягкими, протрите через сито. Пюре переложите в кастрюлю и поставьте на огонь. Когда пюре загустеет, порциями всыпьте сахар, специи, постоянно помешивая горячую массу. Варите до готовности, после чего разложите повидло по банкам, немного остудите и плотно закройте.

Абрикосовое варенье с лимонной кислотой

2 кг мелких абрикосов, 3 кг сахара, 100 г апельсиновой цедры, 1 ч. л. лимонной кислоты, 1 л воды.

Приготовление. Плоды проколите заостренной деревянной палочкой (например, зубочисткой) и бланшируйте 1 мин. После этого быстро их остудите, поставив посуду с плодами в емкость с холодной водой. Из воды и сахара приготовьте сироп. Абрикосы переложите в таз для варки, залейте горячим сиропом, варите в 3 приема, повторяя 2 раза одну и ту же процедуру: доведите до кипения на сильном огне, потом на слабом варите 5 мин. Снимите с огня, дайте постоять 2–3 ч. В третий раз доведите до готовности. За несколько минут до окончания варки добавьте в

варенье лимонную кислоту и цедру. Варенье разложите по банкам, немного остудите и закройте крышками или пергаментной бумагой.

Абрикосовый джем с лимонной кислотой и специями

2 кг абрикосов без косточек, 1,5 кг сахара, 1 ч. л. лимонной кислоты, по щепотке имбиря, корицы, ванили, 400 мл воды.

Приготовление. Плоды абрикосов разрежьте на четвертинки, положите в посуду для варки джема. Добавьте воду и треть всего количества сахара, доведите полученную смесь до кипения на сильном огне, затем огонь убавьте и варите, постоянно помешивая, в течение 15 мин, постепенно всыпьте оставшийся сахар и варите до готовности. За несколько минут до этого положите лимонную кислоту и специи. Джем в горячем виде разложите по банкам, остудите на воздухе, укупорьте крышками или накройте пергаментной бумагой.

Абрикосовый джем с ликером

2 кг абрикосов, 1 кг сахара, 200 мл апельсинового сока

(свежевыжатого), 6 ст. л. апельсинового ликера, 1 ч. л. лимонной кислоты, щепотка корицы.

Приготовление. Абрикосы бланшируйте 1–2 мин, быстро остудите в холодной воде, очистите от кожицы, разрежьте пополам и удалите косточки. Половинки абрикосов залейте апельсиновым соком и измельчите в кухонном комбайне. Полученное пюре выложите в посуду для варки джема (невысокую, с широким дном), добавьте сахар, лимонную кислоту и корицу. На сильном огне доведите массу до кипения, затем убавьте огонь и варите джем до готовности, постоянно помешивая. В готовый джем влейте апельсиновый ликер, хорошо перемешайте. Горячий джем разложите по банкам, немного остудите, плотно закройте крышками.

Абрикосы в собственном соку

Вариант 1

Абрикосы с плотной мякотью.

Для заливки: на литровую банку – по 1 ст. л. сахара и воды, по щепотке имбиря, корицы, ванили.

Приготовление. Абрикосы без косточек положите разрезом вниз в банки, наполняя их как можно плотнее, добавьте сахар, специи и воду, закатайте. Стерилизуйте: банки объемом 0,5 л – 25 мин, объемом 1 л – 35 мин, потом быстро охладите их в воде.

Вариант 2

Абрикосы с плотной мякотью.

Для заливки: на банку объемом 1 л – по 1 ст. л. воды и сахара, по щепотке имбиря, ванили.

Приготовление. Отобранные абрикосы бланшируйте несколько секунд, быстро остудите в холодной воде, очистите от кожицы, разрежьте, удалите косточки, уложите половинки абрикосов в банки разрезом вниз. В каждую банку добавьте сахар, специи и горячую воду, закройте крышками, стерилизуйте: банки объемом 0,5 л – 30 мин, банки объемом 1 л – 35 мин, потом герметично их укупорьте и остудите в воде.

Абрикосы в вине

Абрикосы с плотной мякотью.

Для сиропа: на 600 мл воды – 400 мл белого столового вина, 100 г сахара, 2 ст. л. лимонного сока, кардамон, имбирь.

Приготовление. Абрикосы бланшируйте несколько секунд, затем быстро остудите в холодной воде и снимите кожицу. Из воды и сахара приготовьте сироп. Положите абрикосы в эмалированную посуду, залейте сиропом, добавьте кардамон и имбирь по вкусу, варите 10 мин, затем остудите. Сироп слейте в отдельную посуду, добавьте к нему вино и лимонный сок, кипятите 5 мин. Полученным сиропом залейте абрикосы и варите, пока плоды не станут мягкими. Затем аккуратно переложите абрикосы в банки. Сироп вновь доведите до кипения и залейте им абрикосы, герметично укупорьте банки, остудите их на воздухе.

Абрикосовый сок с мякотью

2 кг абрикосов без косточек, 200 мл воды.

Для сиропа: 2 л воды, 500 г сахара, по щепотке корицы, гвоздики. Пропорция сиропа и сока в готовом продукте – 1: 2.

Приготовление. Половинки абрикосов положите в эмалированную посуду, влейте воду и варите до мягкости плодов, после чего протрите их через сито. Из воды, сахара, специй в отдельной посуде сварите сироп. Смешайте горячий сироп с пюре из абрикосов в указанной пропорции, в эмалированной посуде кипятите 10 мин, после чего разлейте по банкам, закройте их крышками и стерилизуйте: банки объемом 0,5 л – 15 мин, объемом 1 л – 20 мин. После стерилизации банки сразу герметично укупорьте, охладите на воздухе.

Абрикосовый сок со специями

2 кг абрикосов без косточек, по щепотке кардамона, имбиря, корицы, гвоздики, ванили, 200 мл воды.

Для сиропа: на 2 л воды – 500 г сахара. Пропорция сиропа и сока в готовом продукте – 1: 2.

Приготовление. Подготовленные абрикосы положите в эмалированную посуду, добавьте воду и варите до мягкости плодов (примерно 10–15 мин в зависимости от сорта), после чего

протрите их через сито, положите специи. В отдельной посуде из воды и сахара приготовьте сироп. Смешайте его с мякотью абрикосов в указанной пропорции, поставьте на огонь, кипятите в течение 10 мин, разлейте по банкам, закройте крышками и стерилизуйте: банки объемом 0,5 л – 15 мин, объемом 1 л – 20 мин. После стерилизации банки сразу герметично укупорьте, остудите на воздухе.

Абрикосовый сок без стерилизации

2 кг абрикосов без косточек, 500 г сахара, по щепотке имбиря, кардамона, 400 мл воды.

Приготовление. Плоды положите в эмалированную кастрюлю, налейте воду, доведите на сильном огне до кипения, затем убавьте огонь, накройте посуду крышкой и варите абрикосы до размягчения (около 10 мин), протрите их через сито. В полученную массу добавьте сахар и специи, тщательно перемешайте и на сильном огне доведите до кипения. Сок разлейте по горячим банкам и сразу же закатайте, переверните их и укутайте одеялом, чтобы остывали медленно.

Абрикосовый компот

Вариант 1

1 кг абрикосов.

Для сиропа: 300 г сахара, несколько бутончиков гвоздики, 500 мл воды.

Приготовление. Половинками абрикосов заполните подготовленные банки на треть. Из сахара, гвоздики и воды приготовьте сироп. Кипящим сиропом залейте плоды, накройте банки крышками и стерилизуйте: банки объемом 0,5 л – 15 мин, объемом 1 л – 20 мин. После стерилизации банки закатайте и остудите в воде.

Вариант 2

2 кг абрикосов, 600 г сахара, 1 палочка корицы, 600 мл воды.

Приготовление. Абрикосы разрежьте на половинки, выньте косточки, аккуратно расколите их, выньте ядра, очистите от

кожицы. Подготовленные банки наполните половинками абрикосов с вложенными в них ядрами на треть. Из сахара, корицы и воды приготовьте сироп. Горячим сиропом залейте плоды, банки накройте крышками, затем стерилизуйте: банки объемом 0,5 л – 15 мин, объемом 1 л – 20 мин. После стерилизации банки сразу герметично укупорьте, охладите на воздухе.

Абрикосовый компот с медом и ванилью

2 кг абрикосов без косточек, 500 г меда, щепотка ванили, 1,2 л воды.

Приготовление. Половинками плодов наполните стерилизованные банки на треть. Мед растопите в эмалированной посуде на среднем огне, добавьте ваниль и воду, перемешайте и доведите до кипения. Горячим сиропом залейте абрикосы, банки накройте крышками и стерилизуйте: объемом 0,5 л – 10 мин, объемом 1 л – 15 мин. Герметично укупорьте, остудите.

Абрикосовый компот со смородиной

Абрикосы и любая смородина в пропорции 2: 1.
Для сиропа: 600 г сахара, 2 л воды.

Приготовление. Плодами без косточек наполните стерилизованные банки на треть, чередуя 2 слоя абрикосов с 1 слоем смородины. Из сахара и воды приготовьте сироп, немного

остудите и залейте им плоды, закройте банки крышками и стерилизуйте: банки объемом 0,5 л – 10 мин, объемом 1 л – 15 мин, объемом 3 л – 30 мин. Закатайте, охладите в воде.

Абрикосовый компот с цедрой лимона

500 г абрикосов с плотной мякотью.

Для сиропа: на 1 л воды – 250 г сахара, 10 г лимонной цедры, 0,25 ч. л. лимонной кислоты.

Приготовление. Для приготовления такого компота берут абрикосы с легко отделяющейся косточкой. Качество компота будет выше, если абрикосы очистить от кожицы. Для этого плоды положите в дуршлаг или сито и опустите на несколько секунд в кипящую подкисленную воду. После этого быстро остудите их в холодной воде. Очищенные абрикосы разрежьте пополам, удалите косточки. Подготовленными плодами наполните горячие банки на треть. Из сахара и воды приготовите сироп, добавьте в него лимонную кислоту и цедру. Кипящим сиропом залейте абрикосы и банки накройте крышками. После этого стерилизуйте их: банки объемом 0,5 л – 15 мин, объемом 1 л – 20 мин. После стерилизации банки сразу герметично укупорьте, охладите на воздухе.

Абрикосовый компот с ромом

250 г абрикосов.

Для сиропа: на 500 мл воды – 300 г сахара, 150 г меда, 1 ст. л. белого рома, щепотка ванили.

Приготовление. Очищенные от кожицы абрикосы разрежьте пополам, удалите косточки, заполните банки на треть. Мед в эмалированной посуде растопите на среднем огне. Затем добавьте воду и сахар, доведите до кипения и варите 7–10 мин. Кипящим сиропом залейте абрикосы, в каждую банку добавьте необходимое количество рома, накройте крышками и стерилизуйте: банки объемом 0,5 л – 15 мин, объемом 1 л – 20 мин. После стерилизации банки сразу герметично укупорьте, быстро остудите в воде.

Вишня в собственном соку

4 кг вишни.

Приготовление. Вишню вымойте, удалите косточки и сразу же уложите в банки. Накройте крышками, поставьте в холодную воду и доведите до кипения. Стерилизуйте 15–20 мин с момента закипания воды. Затем закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте при комнатной температуре до полного остывания. Храните в прохладном месте.

Вишня «Минутка»

3 кг вишни, 600 г сахара, по щепотке корицы, имбиря.

Приготовление. Вишню вымойте, удалите косточки. Ягоды переложите в кастрюлю, всыпьте сахар, корицу, имбирь и оставьте на 8–12 ч. Затем кастрюлю поставьте на огонь, массу доведите до кипения, разлейте по стерилизованным банкам, закатайте. Банки переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания. Храните в прохладном месте.

Вишня заливная с цитрусом

3 кг вишни, по 2 ст. л. цедры лимона и апельсина.
Для заливки: 500 г сахара, 300 г вишни, 2 л воды.

Приготовление. Удалите косточки из ягод для заливки. Переложите мякоть в кастрюлю, залейте водой, всыпьте 100 г сахара, цедру. Все перемешайте и доведите до кипения. Вишневую массу остудите, протрите через сито, всыпьте оставшийся сахар и перемешайте. Остальную вишню с косточками разложите по банкам, залейте вишневым сиропом и стерилизуйте 15–20 мин. Банки закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания. Храните в прохладном месте.

Пряная вишня

3 кг вишни, 1 кг сахара, 20 горошин душистого перца, 12 бутонов гвоздики, 2 палочки корицы, щепотка ванили, по 1 л вишневого сока, воды, 200 мл 9%-го столового уксуса.

Приготовление. В воду влейте вишневый сок, всыпьте сахар, перемешайте, поставьте на огонь, доведите до кипения, добавьте душистый перец, гвоздику, корицу, ваниль и в последнюю очередь влейте уксус. Вишню хорошо вымойте и разложите по

литровым стерилизованным банкам, залейте приготовленным горячим маринадом и стерилизуйте в течение 3–5 мин. Банки закатайте, храните в прохладном месте.

Вишня в маринаде

2 кг вишни, 1,5 кг сахара, 14 горошин душистого перца, 10 г молотой корицы, несколько бутонов гвоздики, 200 мл 9%-го столового уксуса, 2 л воды.

Приготовление. Сахар растворите в теплой воде. Затем поставьте на средний огонь и доведите до кипения. После этого добавьте уксус, корицу, гвоздику и перец, все перемешайте и снимите с огня. Вишню вымойте и разложите по банкам. Залейте вишню приготовленным маринадом и стерилизуйте 5 мин. Банки закатайте.

Маринованная вишня с кардамоном

1,5 кг крупной вишни, 150 г сахара, 3 вишневых веточки с листьями, 6 горошин душистого перца, 2–3 коробочки кардамона, 2 бутона гвоздики, 1 лавровый лист, по щепотке лимонной кислоты, ванили, корицы, соли, 100 мл винного уксуса, 250 мл воды.

Приготовление. Вишню вымойте и удалите косточки. Разложите подготовленные ягоды по стерилизованным поллитровым банкам, уложите сверху вишневые листочки. Залейте через ситечко до самого горлышка горячим маринадом. Для маринада доведите воду до кипения, добавьте пряности, соль и сахар, 2 листика вишни. Кипятите в течение 10 мин. Влейте уксус и добавьте лимонную кислоту. Маринад снова доведите до кипения и снимите с огня. Стерилизуйте банки в кипящей воде 7 мин, затем закатайте. Остудите при комнатной температуре. Через 7–12 дней вишня будет готова.

Вишневый твердый мармелад

По 300 г вишневого пюре, сахара, по щепотке ванили, корицы, 150 мл кислого яблочного сока.

Приготовление. Вишневое пюре смешайте с яблочным соком, добавьте сахар, ваниль и корицу. При постоянном помешивании варите массу до готовности, т. е. когда масса мармелада будет

вдвое превышать массу сахара. Готовый мармелад для хранения разложите в горячем виде по банкам, остудите при комнатной температуре и закройте крышками.

Пастила из вишни

2 кг вишневого пюре, 1,5 кг сахара, по 1 ч. л. лимонной и апельсиновой цедры.

Приготовление. Вишню без косточек на слабом огне варите до появления сока. Затем сок слейте, а ягоды протрите через сито, смешайте с сахаром и уварите до желеобразной массы. Массу разлейте в небольшие тарелочки, смоченные водой, или в бумажные формы и остудите. Заготовку с двух сторон обсыпьте сахаром и цедрой, поставьте в не очень горячую духовку до того, как пастила покроется корочкой. Выньте ее, остудите и еще раз немного выдержите в духовке, эти действия повторяйте 3 раза. Готовую пастилу еще раз обсыпьте сахаром, переложите чистой бумагой и храните в коробках или ящиках в сухом прохладном помещении.

Зеленый горошек с лимонной кислотой

2,5 кг зеленого горошка, 90 г соли, 80 г сахара, 6 г лимонной кислоты, несколько зонтиков укропа, 2 л воды.

Приготовление. В воду всыпьте соль, сахар, положите зонтики укропа, доведите до кипения, всыпьте лимонную кислоту и снимите с огня. Горошек очистите, бланшируйте в кипящей воде 10 мин, затем обдайте холодной. В стерилизованные банки уложите горошек так, чтобы банки были заполнены ровно наполовину, и залейте горячим рассолом. Стерилизуйте банки 2,5 ч, затем закатайте, остудите и храните в прохладном месте.

Маринованный зеленый горошек

2 кг зеленого горошка, 1 пучок зелени (укропа, петрушки, зеленого лука), по 10 г соли, сахара, 30 мл 9%-го столового уксуса, 2 л воды.

Приготовление. Горошек очистите, промойте холодной водой, пересыпьте в кастрюлю, залейте водой, всыпьте соль, сахар, добавьте зелень и варите 30 мин. Затем откиньте горошек на дуршлаг, дайте стечь лишней жидкости и переложите в

стерилизованные банки. Воду, в которой варился горошек, процедите через марлю 3 раза, доведите до кипения, влейте уксус и залейте маринадом горошек. Банки закатайте и стерилизуйте 30–40 мин. Храните в прохладном месте.

Горошек маринованный с душистым перцем

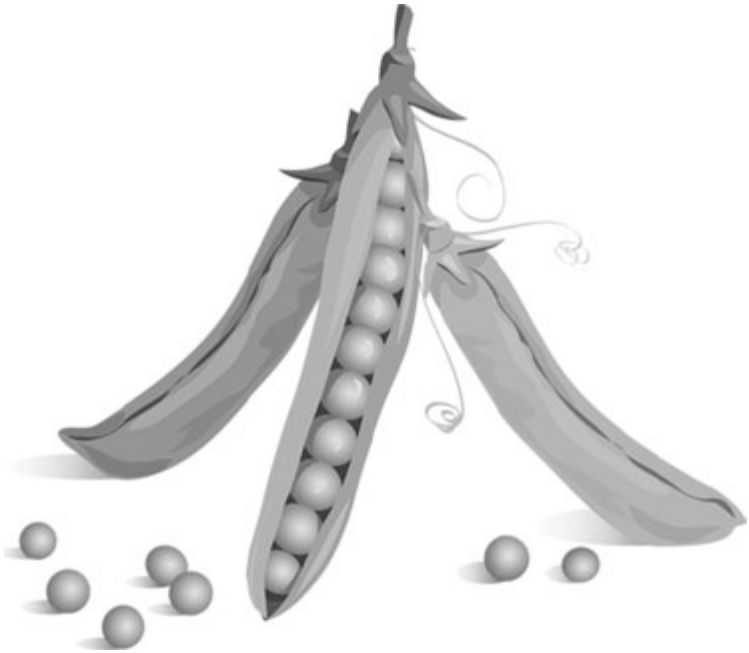
1,2 кг зеленого горошка, 90 г соли, 80 г сахара, 6 г лимонной кислоты, по 7–8 листьев смородины, вишни, малины, 10 горошин душистого перца.

Приготовление. Листья смородины, вишни и малины тщательно промойте в холодной воде. На дно стерилизованной банки уложите листья, горошины душистого перца и банку полностью засыпьте зеленым горошком. Залейте кипящей водой, накройте крышкой и оставьте на 15 мин. Затем воду слейте, горошек снова залейте чистой кипящей водой и оставьте на 15 мин. Повторите процедуру еще 3 раза. В последний раз залейте кипящей водой, всыпьте соль, сахар, лимонную кислоту. Закатайте банку, переверните вверх дном, укутайте и оставьте при комнатной температуре до полного остывания. Храните в прохладном месте.

Маринованные молодые стручки зеленого горошка

1,5 кг молодых стручков горошка.
Для рассола: 620 г соли, 1300 мл воды.
Для маринада № 1: 125 мл 3%-го уксуса, 1 л воды
Для маринада № 2: 60–70 г сахара, 5 горошин черного перца, пучок укропа, 125 мл 3%-го уксуса, 1 л воды.

Приготовление. В воду для рассола всыпьте соль, перемешайте, доведите до кипения. Стручки очистите от прожилок и прокипятите в рассоле 2–3 мин. Воду слейте, стручки уложите в стерилизованные банки. Воду для маринада № 1 доведите до кипения, снимите с огня, влейте уксус и залейте стручки, накройте крышками и поставьте в прохладное место на 18–20 дней. Затем слейте маринад. В воду для нового маринада добавьте горошины черного перца, сахар, пучок укропа, кипятите 8–10 мин. Немного остудите, процедите, снова доведите до кипения, снимите с огня, влейте уксус, перемешайте и залейте банки. Закатайте, храните в прохладном месте.



Ежевика замороженая

Приготовление. Ежевику вымойте и обсушите, разложив на чистой ткани. Расфасуйте в пластиковую тару и поместите в морозильник.

Ежевичное пюре

По 500 г ежевики, сахара, по щепотке корицы, имбиря.

Приготовление. Промытые ягоды протрите через сито. В полученное пюре добавьте сахар и специи, хорошо перемешайте, поставьте на 6 ч в прохладное место. После того как сахар полностью растворится, выложите пюре в эмалированную кастрюлю и доведите до кипения. В кипящем виде разложите пюре по горячим банкам или бутылкам и сразу закатайте.

Ежевичное желе

На 2 л ежевичного сока – 1,2 кг сахара, по щепотке корицы, кардамона.

Приготовление. Спелые ягоды ежевики положите в эмалированную посуду. Духовку разогрейте до температуры

50 °С, выключите огонь. Поставьте туда посуду с ежевикой на 10–12 ч, чтобы ягоды дали сок. Затем переложите ягоды вместе с соком в полотняный мешочек, подвешенный над кастрюлей, чтобы сок стекал в нее. Не отжимайте сок, чтобы желе не получилось мутным. Когда сок стечет, добавьте в него сахар, специи и варите на среднем огне до готовности. Горячее желе разлейте по банкам и закройте полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой. Оставшуюся ежевичную массу можно использовать для приготовления повидла или мармелада.

Ежевичное повидло с лимонной цедрой

500 г ежевики, 250 г сахара, 20 г лимонной цедры, 100 мл воды.

Приготовление. Промытые спелые ягоды ежевики разомните деревянным пестиком, добавьте воду, размешайте, протрите полученную массу через сито. Приготовленное пюре переложите в эмалированную посуду, всыпьте сахар и лимонную цедру, перемешайте, варите до готовности. Горячее повидло расфасуйте по банкам, остудите при комнатной температуре, закройте полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой.

Ежевично-малиновое варенье

2 кг ежевики, 200 г малины, 3 кг сахара, 1 л воды.

Приготовление. Отберите крупные спелые, но не перезревшие ягоды ежевики, положите их в эмалированную посуду. Из воды и сахара приготовьте сироп, залейте им ягоды, доведите на сильном огне до кипения и варите на слабом огне в один прием до готовности. Варенье остудите, разложите по банкам, закройте полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой.

Ежевично-земляничное варенье

2 кг ежевики, 200 г земляники, 3 кг сахара.

Приготовление. Ягоды положите в эмалированную посуду, пересыпав половиной сахара, и поставьте в прохладное место на 6–8 ч. Выделившийся сок слейте в отдельную посуду, добавьте в него оставшийся сахар и приготовьте сироп. Горячим сиропом залейте ягоды и варите варенье на слабом огне до готовности.

Варенье в горячем виде разложите по банкам и закройте полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой.

Ежевичный сок с малиной

2 кг ежевики, 150 г малины, 400 г сахара.

Приготовление. Промытые спелые ягоды разомните деревянным пестиком, отожмите сок через ткань, вылейте в эмалированную посуду, добавьте сахар, доведите до кипения. Горячий сок разлейте по банкам, накройте их крышками и пастеризуйте при температуре 85 °С: банки объемом 0,5 л – 15 мин, объемом 1 л – 20 мин, объемом 3 л – 30 мин. Потом герметично укупорьте.

Ежевика в собственном соку с добавлением смородины

2 кг ежевики, 200 г черной смородины, 800 г сахара, 1 ч. л. лимонной кислоты.

Приготовление. Промытые спелые ягоды разложите по банкам, пересыпая сахаром, в который добавлена лимонная кислота. Укладывайте так, чтобы ягоды на 1 см выступали за край горловины банки. Заполненные банки поставьте на 4–5 ч в прохладное место для выделения сока (при этом ягоды осядут). Накройте банки крышками и стерилизуйте: банки объемом 0,5 л – 10 мин, объемом 1 л – 15 мин. Потом герметично укупорьте.

Вяленый крыжовник

2 кг зеленого крупного крыжовника, 500 г сахара, по щепотке ванили, корицы.

Приготовление. Вымытые ягоды надрежьте вдоль или наколите вилкой, пересыпьте сахаром и пряностями, оставьте на холоде на 8–10 ч. После отделения сока ягоды вместе с соком нагрейте до 85 °С, затем извлеките их шумовкой, просушите в духовке, уложите в стеклянную тару и закройте крышкой.

Крыжовник маринованный с пряностями

2 кг крупного крыжовника, 600 г сахара, по щепотке гвоздики, душистого перца горошком, корицы, ванили,

200 мл столового 9 %-го уксуса, 2 л воды.

Приготовление. Ягоды вымойте и обсушите. Чтобы они не лопнули, наколите их в 2–3 местах зубочисткой, а потом уложите в банки. На дно каждой банки предварительно положите пряности. Залейте все горячим маринадом. Для маринада растворите в воде сахар и доведите до кипения, затем влейте уксус. Банки стерилизуйте 15 мин и закатайте.

Крыжовник маринованный с лавровым листом

По 2 кг крыжовника, сахара, 4 лавровых листа, 2 ст. л. соли, по щепотке корицы, гвоздики, аниса, 100 м л 6 %-го уксуса, 2 л воды.

Приготовление. В воду положите соль, сахар, специи, доведите до кипения. Процедите, влейте уксус. Залейте горячим маринадом крыжовник в банках. Охладите до комнатной температуры и закройте полиэтиленовыми крышками. Храните в холодильнике.

Крыжовник маринованный с укропом

2 кг незрелого крыжовника, по 20 г вишневых листьев, дубовых листьев на веточке, малиновых, смородиновых, 8 горошин душистого перца, 6 бутонов гвоздики, по 2 зонтика укропа, палочки корицы.

Для рассола: 40 г соли, 1 л воды.

Для маринада: по 90 г соли, сахара, 75 мл 9%-го уксуса, 1 л воды.

Приготовление. Крыжовник переберите и вымойте. В холодную воду для рассола положите соль, перемешайте. На дно стерилизованной банки положите вымытые листья, насыпьте крыжовник, залейте холодным рассолом и поставьте на 20 дней в прохладное место. Затем рассол слейте. На дно стерилизованной банки положите горошины душистого перца, гвоздику, корицу, зонтик укропа и всыпьте крыжовник, сверху накройте листьями смородины. В воду для маринада всыпьте соль, сахар, кипятите 7–10 мин, снимите с огня, влейте уксус и залейте полученным маринадом крыжовник. Банку накройте крышкой, стерилизуйте 10–15 мин, закатайте. Храните в прохладном месте.

Острый маринованный крыжовник

2 кг крыжовника, 100 г соли, по 2 зубчика чеснока, маленьких стручка красного жгучего перца, по пучку зелени мяты, укропа, по несколько листьев хрена, вишни, смородины, малины, 10 ст. л. 9 %-го уксуса, 2 л воды.

Приготовление. Травы и листья промойте и положите на дно стерилизованных банок. Добавьте в каждую банку по зубчику чеснока и стручку перца. На них уложите вымытые и обсушенные ягоды. Залейте их кипящей водой, а через 5 мин слейте. Повторите процедуру еще раз. Приготовьте маринад. В воде растворите соль, доведите до кипения, потом влейте уксус. Готовым маринадом залейте крыжовник и закатайте банки.

Маринованный крыжовник с укропом

1,5 кг крыжовника, 800 г сахара, 280 г соли, 2 пучка зелени укропа, по щепотке аниса, кардамона, 10 ст. л. 9 %-го столового уксуса, 2 л воды.

Приготовление. Зелень укропа тщательно промойте, крупно нарежьте и положите на дно стерилизованных банок. Сверху плотно уложите ягоды крыжовника, залейте кипящей водой и оставьте на 5 мин, затем слейте воду. Повторите процедуру еще 2–3 раза. Для маринада растворите в воде соль, сахар, специи. Доведите до кипения, а потом влейте уксус. Залейте горячим маринадом крыжовник, закатайте и переверните банки вверх дном. Оставьте так до остывания.

Малина сушеная

Приготовление. Отберите спелые неповрежденные ягоды, вымойте, обсушите. Положите их в сито или на противень и сушите в духовке 10–12 ч, сначала при температуре 60–65 °С, затем (2 ч) при температуре 75–80 °С. Во время сушки несколько раз осторожно перемешайте деревянной лопаткой. Готовые ягоды остудите и переложите в стеклянную или пластиковую тару.

Малина замороженная

Приготовление. Отберите спелую малину, вымойте, обсушите, положите в емкость тонким слоем, поместите в морозильную камеру, затем переложите в полиэтиленовые пакеты для хранения.

Малиновое желе с лимонной цедрой

По 2 кг малины, сахара, 20 г лимонной цедры, 2 ч. л. лимонной кислоты, 400 мл воды.

Приготовление. Для желе можно брать ягоды, непригодные для варенья. Положите в эмалированную кастрюлю, залейте водой, доведите до кипения и варите 4–5 мин. Полученную массу

процедите. Сок вылейте в кастрюлю, всыпьте в него сахар и варите на слабом огне до готовности, постоянно помешивая и удаляя пену. За несколько минут до окончания варки добавьте лимонную кислоту и цедру. Готовое желе разлейте по банкам, дайте остыть, закройте полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой.

Малиновое пюре

2 кг малины, 600 г сахара, по щепотке ванили, корицы, имбиря, 400 мл воды.

Приготовление. Малину положите в эмалированную кастрюлю, влейте воду, доведите до кипения и варите на слабом огне 4–5 мин, после чего в горячем виде протрите через сито. В пюре добавьте сахар, специи, перемешайте и доведите до кипения. Разложите по банкам, накройте их крышками и стерилизуйте: банки объемом 0,5 л – 15 мин, объемом 1 л – 20 мин. Потом герметично укупорьте.

Малиновый сироп

По 2 кг малины, сахара, 2 ч. л. лимонной кислоты, по щепотке корицы, имбиря.

Приготовление. Ягоды разомните пестиком, протрите через сито, профильтруйте через марлю. В сок добавьте сахар, корицу, имбирь, поставьте на огонь, перед закипанием добавьте лимонную кислоту. Вскипятите, снимите пену, еще раз профильтруйте через марлю и снова доведите до кипения. Горячий сироп разлейте по банкам, закройте полиэтиленовыми крышками. Храните в прохладном темном месте.

Малина в собственном соку

2 кг малины, 150 г ежевики, 500 г сахара.

Приготовление. Ягоду положите в эмалированную посуду, пересыпая сахаром, оставьте на 7–8 ч, чтобы выделился сок. Затем разложите по банкам, накройте крышками и стерилизуйте: банки объемом 0,5 л – 15 мин, объемом 1 л – 20 мин. Герметично укупорьте.

Малина в смородиновом соке

2 кг малины, 200 г ежевики, 600 г сахара, 400 мл сока красной смородины.

Приготовление. Ягоду залейте смородиновым соком и оставьте на 2–3 ч, затем добавьте сахар, перемешайте, доведите на слабом огне до кипения, разлейте по банкам, герметично укупорьте.

Малиновое повидло

500 г малины, 300 г сахара, по щепотке ванили, корицы, имбиря.

Приготовление. Ягоды положите в эмалированную посуду и разомните пестиком. Полученную массу протрите через сито, удаляя семена. Пюре положите в эмалированную посуду, добавьте сахар и специи, перемешайте, варите повидло сначала на среднем огне, затем на слабом при постоянном помешивании до готовности. Повидло в горячем виде разложите по банкам, дайте остыть, закройте полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой.

Малиновое варенье

2 кг малины, 3 кг сахара, по щепотке гвоздики, имбиря.

Приготовление. Отберите спелые крупные ягоды, непомятые, без повреждений, положите в эмалированную посуду, всыпьте половину сахара, перемешайте и оставьте на 7–8 ч в прохладном месте. Аккуратно слейте выделившийся сок в отдельную посуду, добавьте оставшийся сахар, поставьте на огонь и доведите до кипения, постоянно помешивая, чтобы сахар полностью растворился. Полученный сироп немного остудите, положите в него малину и специи и варите до готовности, снимая пену и помешивая. Варенье быстро остудите, поставив посуду в емкость с холодной водой (это нужно для сохранения естественного цвета). Холодное варенье разложите по банкам, закройте полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой.

Малиновое варенье с ежевикой

По 2 кг малины, сахара, 200 г ежевики, 400 мл воды.

Приготовление. Спелые без повреждений ягоды положите в эмалированную посуду. Смешайте сахар с водой, на слабом огне доведите до кипения, постоянно помешивая. Залейте сиропом ягоду, осторожно перемешайте, доведите до кипения, снимите с огня на 3 мин. Повторите это еще 2 раза (доводите до кипения и оставляйте на 3 мин), затем варите до готовности на слабом огне, помешивая и снимая пену. Варенье остудите, поставив таз в емкость с холодной водой, разложите по банкам и закройте их полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой.

Малиновый джем с цедрой апельсина

2 кг малины, 3 кг сахара, 50 г апельсиновой цедры.

Приготовление. Отобранную подготовленную малину разомните пестиком или деревянной ложкой. Полученную массу протрите через сито, удаляя семена. Пюре положите в эмалированную посуду, добавьте половину сахара, хорошо размешайте и варите на слабом огне в течение 15–20 мин, затем всыпьте оставшийся сахар и цедру и варите до готовности. Горячий джем разложите по банкам, дайте остыть, закройте полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой.

Малиновый компот

Вариант 1

1 кг малины.

Для сиропа: на 2 л воды – 600 г сахара, по щепотке имбиря, ванили.

Приготовление. Ягоды аккуратно, стараясь не помять, разложите по банкам, наполняя их на одну треть. Из воды, специй и сахара приготовьте сироп. Залейте кипящим сиропом ягоды и сразу укупорьте банки. Такой компот рекомендуется употребить в течение 5 месяцев; если хранить его дольше, вкус может стать горьковатым (горечь дают семена малины).

Вариант 2

1 кг малины.

Для сиропа: на 2 л воды – 300 г сахара, по щепотке кардамона, гвоздики.

Приготовление. Из воды, специй и сахара приготовьте сироп, горячим сиропом залейте подготовленную малину, оставьте на 6–7 ч. Затем сироп аккуратно слейте. Ягоды разложите по банкам, наполняя их на треть. Сироп доведите до кипения и залейте ягоды. Накройте банки крышками и стерилизуйте: банки объемом 0,5 л в течение 10 мин, объемом 1 л – 15 мин, объемом 3 л – 30 мин. Потом герметично укупорьте.

Малосольные огурцы с острым перцем

5 кг огурцов, 50 г листьев черной смородины, малины, вишни, дубовых листьев, 25 г листьев хрена, 20 г чеснока, 5 г острого стручкового перца, 1 пучок зелени укропа.

Для рассола: 300 г соли, 8 л воды.

Приготовление. Отрежьте у огурцов хвостики и носики, вымойте и уложите в эмалированную емкость. Добавьте зелень укропа, листья, крупно нарезанный перец и чеснок. Воду для рассола доведите до кипения, всыпьте соль и кипятите 5 мин. Залейте огурцы рассолом, накройте хлопчатобумажной тканью и деревянным кружком. Малосольные огурцы будут готовы через 2–3 дня. В этом же рассоле можно повторить засолку огурцов до трех раз.

Огурцы, маринованные с фруктовым уксусом

4 кг огурцов, 10 зубчиков чеснока, 16 горошин черного перца, 2 пучка зелени укропа, несколько листьев малины, хрена, смородины.

Для маринада: 60 г соли, 30 г сахара, 100 мл 9%-го фруктового уксуса, 50 мл водки, 1,5 л воды.

Приготовление. Огурцы вымойте, отрежьте хвостики и носики, обдайте кипящей водой, затем сразу холодной. На дно стерилизованной банки положите чеснок, черный перец, укроп, листья и плотно уложите огурцы. В кипящей воде растворите соль, сахар, влейте уксус. Залейте маринадом огурцы и выдержите под крышкой 10 мин. Слейте маринад, доводите его до кипения, снова залейте огурцы и оставьте так еще на 5 мин. Снова слейте, кипятите, залейте огурцы. Влейте в банку водку и закатайте крышкой. Банку переверните вверх дном и оставьте до остывания. Храните в прохладном месте.

Консервированные огурцы с гвоздикой

3 кг огурцов, 90 г соли, 20 г лимонной кислоты, 8 зубчиков чеснока, по 12 горошин черного перца, листьев смородины, малины, вишни, по 6 зонтиков укропа, лавровых листа, бутончика гвоздики, несколько листьев хрена, 3 л воды.

Приготовление. Огурцы вымойте, отрежьте хвостики и носики, замочите в холодной воде на 2–3 ч. Листья черной смородины и хрена немного надорвите, а зубчики чеснока слегка надрежьте. На дно стерилизованной банки положите листья смородины, вишни, малины, чеснок, укроп, черный перец, гвоздику и лавровый лист. Огурцы уложите в банку. Сверху положите хрен. Залейте банку крутым кипятком, прикройте стерильной горячей крышкой, сверху накройте полотенцем и дайте постоять 5–10 мин. Затем воду из банки аккуратно слейте через марлевую ткань. В эту воду положите соль и прокипятите 5 мин. В банку с огурцами всыпьте лимонную кислоту, залейте кипящим рассолом и закатайте. Банку переверните, оставьте до полного остывания. Храните в прохладном месте.

Огурцы с черной смородиной

3 кг огурцов, 800 г черной смородины, 120 г соли, 40 г

зелени укропа, листьев смородины, малины, вишни, 2 головки репчатого лука, 8 зубчиков чеснока, 10 горошин черного перца, по 8 бутонов гвоздики, лавровых листочков, щепотка горчицы в зернах, 3 л воды.

Приготовление. Вымойте огурцы, отрежьте хвостики и носики. В стерилизованную банку положите листья смородины, специи, мелко нарезанные лук и чеснок, огурцы. Сверху насыпьте смородину. В воду положите соль и кипятите 5–7 мин. Затем залейте рассолом огурцы, стерилизуйте 25–30 мин. Закатайте банку, поставьте крышкой вниз, хорошо укутайте и оставьте на 3 дня. Храните в прохладном месте.

Красная смородина в собственном соку с пряностями

1 кг красной смородины, 500 г сахара, по 4 бутона гвоздики, горошины душистого перца, 1 кусочек корицы, по щепотке аниса, имбиря, ванили, 2 ст. л. 9 %-го уксуса, 500 мл сока красной смородины, 250 мл воды.

Приготовление. Сок соедините с водой, поставьте на огонь, добавьте сахар, специи и доведите до кипения, потом влейте уксус, снова доведите до кипения, дайте остыть. Банки заполните промытыми ягодами по плечики и залейте остывшим маринадом. Стерилизуйте банки 3 мин, закатайте и переверните вверх дном до полного остывания.

Смородиновый сок

2 л сока черной смородины, 3 л горячей воды, 800 г сахара или по 2 л сока красной смородины, горячей воды, 600 г сахара.

Приготовление. В горячей воде растворите сахар и кипятите, снимая пену, до тех пор, пока она не перестанет отделяться. Остудите, смешайте сок и сироп, консервируйте методом горячего розлива.

Маринованная красная смородина

2 кг смородины, 1,5 кг сахара, по 20 бутонов гвоздики, горошин душистого перца, 2 кусочка корицы, по щепотке тархуна, аниса, 200 мл столового уксуса, 2 л воды.

Приготовление. Смородину вымойте. Банки заполните по плечики, добавьте перец, гвоздику, тархун, анис и корицу, залейте горячим маринадом. Для маринада сахар растворите в воде и доведите до кипения. Затем влейте уксус. Стерилизуйте банки в кипящей воде 3 мин и закатайте.

Маринованная черная смородина с пряностями

3 кг черной смородины, 1,5 кг сахара, 20 бутонов гвоздики, по щепотке имбиря, кардамона, корицы, ванили, душистого перца, 200 мл 9%-го уксуса, 2 л воды.

Приготовление. Банки заполните по плечики промытыми крупными ягодами смородины и залейте горячим маринадом. Для маринада в воде разведите сахар, доведите до кипения, добавьте специи и кипятите в течение 10 мин. Влейте уксус. Стерилизуйте в кипящей воде банки любой емкости 3 мин. Закатайте банки.

Маринованная черная смородина с черносливом и виноградом

1,5 кг смородины, по 160 г чернослива, винограда, 12 горошин душистого перца, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 1,2 ч. л. уксусной эссенции, 2 л воды.

Приготовление. Вымойте и обсушите чернослив, виноград и смородину. Разложите все по банкам. Добавьте специи и залейте маринадом. Для маринада в воде растворите сахар и доведите до кипения. Влейте уксусную эссенцию. Стерилизуйте банки со смородиной 10–12 мин, затем закатайте.

Соленая стручковая фасоль с зеленью

500 г стручковой фасоли, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 40 г соли, 250 мл воды.

Приготовление. Фасоль очистите от волокон, обсушите и плотно уложите в емкость вместе с измельченной зеленью. В воду всыпьте соль, кипятите 3–5 мин, немного остудите. Залейте фасоль горячим рассолом, накройте крышкой, оставьте на 20 мин, рассол слейте, прокипятите и снова залейте. Фасоль накройте марлей, поставьте небольшой груз и оставьте на 2 дня при комнатной температуре. Уберите груз и марлю, емкость

закройте крышкой и храните в прохладном месте.

Маринованная стручковая фасоль с луком

1 кг стручков фасоли, 2 головки репчатого лука.

Для маринада: 30 г соли, 50 г сахара, 4 г лимонной кислоты, 1,5 л воды.

Приготовление. Фасоль вымойте, нарежьте кусочками длиной 2–3 см, лук очистите и нарежьте полукольцами, бланшируйте в подсоленной воде 3 мин, переложите в стерилизованную банку. В воду всыпьте соль, сахар, лимонную кислоту, кипятите 5–7 мин и залейте маринадом фасоль. Банку накройте крышкой, стерилизуйте 40–60 мин, закатайте, переверните вверх дном и оставьте при комнатной температуре до полного остывания. Храните в прохладном месте.

Фасоль в чесночном маринаде

1 кг стручковой фасоли, 1 пучок зелени укропа и петрушки, соль.

Для маринада: 2 зубчика чеснока, 20 г французской горчицы, 10 г сахара, 60 мл 9%-го уксуса, 40 мл растительного масла, 100 мл кипяченой воды.

Приготовление. Фасоль отваривайте в подсоленной воде 20 мин, затем воду слейте, остудите. Удалите хвостики, крупные стручки разрежьте пополам и уложите в стерилизованную банку вместе с мелко нарубленной зеленью. Очищенный чеснок измельчите с помощью чеснокодавилки. Соедините чеснок, соль, сахар, горчицу и перемешайте. В эту массу влейте растительное масло, уксус, воду и еще раз перемешайте. Полученным маринадом залейте фасоль, стерилизуйте банку 10–15 мин, закатайте, переверните вверх дном. Храните в прохладном месте.

Фасоль стручковая маринованная со специями

1 кг очищенной фасоли, 700 г стручков фасоли, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 1 небольшой корень хрена, по 2 бутона гвоздики, веточки розмарина, по 3 горошины черного и душистого перца, по щепотке аниса, тмина.

Для маринада: 150 г соли, 100 г сахара, 80 мл уксусной эссенции, 6 л воды.

Приготовление. Фасоль нарежьте кусочками длиной 2 см, бланшируйте 2–3 мин, остудите и обсушите. Корень хрена очистите и натрите на мелкой терке. Зелень укропа и петрушки крупно нарежьте. Воду для маринада доведите до кипения, всыпьте сахар, соль, кипятите 15 мин, влейте уксусную кислоту, снова доведите до кипения. Очищенную фасоль, стручки фасоли, зелень и специи уложите в стерилизованные банки, залейте кипящим маринадом, стерилизуйте 10–15 мин. Затем банки закатайте, переверните вверх дном и оставьте до полного остывания при комнатной температуре. Храните в прохладном месте.

Черника сушеная

Приготовление. Чернику переберите, удалите мусор, но не мойте. Выложите ровным слоем на сито или противень, сушите в духовке 1,5 ч при открытой дверце и температуре 65–70 °С, затем при температуре 80–85 °С – 30–40 мин. Сушеную чернику расфасуйте в стеклянную или пластиковую тару.

Черника в собственном соку со специями

2 кг ягод черники, 1 кг сахара, по щепотке корицы, гвоздики.

Приготовление. Четвертую часть ягод положите в эмалированную кастрюлю и разомните пестиком. Добавьте оставшиеся ягоды и сахар, корицу, гвоздику, на слабом огне нагрейте до 90 °С (не доводите до кипения) и, постоянно помешивая, выдержите при этой температуре 5 мин. Снимите пену и разложите в горячем виде по банкам, сразу герметично укупорьте.

Черника в собственном соку со смородиной

2 кг ягод черники, 200 г любой смородины, 400 мл черничного сока.

Приготовление. Подготовленные ягоды положите в эмалированную кастрюлю, залейте свежевыжатым соком, поставьте на огонь, доведите до кипения, варите на среднем огне 5 мин, постоянно помешивая. В горячем виде разложите по банкам и сразу герметично укупорьте.

Черника в сиропе

1 кг черники.

Для сиропа: на 2 л воды – 600 г сахара, по щепотке имбиря, гвоздики.

Приготовление. Подготовленные ягоды черники бланшируйте в кипящей воде в течение 15 с, затем разложите по банкам, несколько раз аккуратно встряхните, чтобы ягоды легли плотнее. Из воды, имбиря, гвоздики и сахара сварите сироп, кипящим сиропом залейте банки доверху, сразу герметично их укупорьте.

Черничное пюре

2 кг ягод черники, 2,5 кг сахара, по щепотке имбиря, ванили, корицы.

Приготовление. Подготовленные ягоды положите в эмалированную кастрюлю, всыпьте сахар, добавьте имбирь, ваниль, корицу, разотрите их пестиком или деревянной ложкой. Доведите до кипения, разложите по банкам, закройте полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой. Храните в прохладном темном месте.

Черничное желе

Ягоды черники, вода. На 2 л сока – 400 г сахара, щепотка имбиря.

Приготовление. Подготовленную чернику положите в эмалированную кастрюлю, добавьте немного воды (чтобы покрывала дно), варите на среднем огне при закрытой крышке, пока ягоды не станут мягкими. Из полученной массы отожмите через марлю сок, всыпьте сахар в указанной пропорции и имбирь, варите до готовности, постоянно помешивая. Желе в горячем виде разлейте по банкам и оставьте до остывания, затем закройте их полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой.

Черничный джем

2 кг черники, 1,2 кг сахара, 20 г лимонной цедры.

Приготовление. Ягоды положите в посуду для варки,

добавьте сахар и цедру и варите на слабом огне, постоянно помешивая, до готовности. Горячий джем разложите по банкам, накройте крышками и стерилизуйте: банки объемом 0,5 л – 30 мин, объемом 1 л – 50 мин. Потом герметично укупорьте.

Черничный джем с вишневым соком

2 кг черники, 2,5 кг сахара, 400 мл вишневого сока.

Приготовление. Смешайте сахар с вишневым соком и доведите до кипения. В кипящий сироп выложите подготовленную чернику, варите на сильном огне 40–45 мин, постоянно помешивая и разминая ягоды. Готовый джем в горячем виде разложите по банкам, остудите, закройте полиэтиленовым крышками или пергаментной бумагой.

Черничный компот

1 кг черники.

Для сиропа: на 2 л воды – 1,2 кг сахара, по щепотке имбиря, корицы, кардамона.

Приготовление. Промытой черникой наполните банки на треть, в процессе укладывания несколько раз встряхните их, чтобы ягоды легли плотнее. Из воды, специй и сахара сварите сироп, горячим сиропом залейте банки доверху, накройте крышками и стерилизуйте: банки объемом 0,5 л – 10 мин, объемом 1 л – 15 мин, объемом 3 л – 30 мин. Потом герметично укупорьте.

Август

В августе лето еще в самом разгаре, погода стоит жаркая, дожди в Средней полосе, как правило, в это время достаточно редки. Тем не менее нет-нет да и задумаешься о приближающейся осени. Кроме календаря, нам об этом напоминают и ставшие более короткими дни, и вечера, несущие прохладу (в отличие от июльских), да и солнце уже не печет, а ласково греет…

В зеленой кроне деревьев, глядишь, и промелькнет желтый листочек, трава жухнет и сохнет, в воздухе начинают летать первые осенние паутинки. И птицы не поют, занятые воспитанием потомства, а некоторые перелетные уже потихоньку готовятся к отбытию в жаркие страны.

Но расстраиваться не стоит: много еще предстоит чудесных жарких деньков, можно будет и купаться, и загорать, выезжать на пикники и в гости к родственникам, живущим за городом. А вот у всех дачников и владельцев приусадебных участков на грусть по уходящему лету нет ни времени, ни сил, ибо они целиком и полностью отданы любимому саду, огороду и цветнику.

Забот и хлопот великое множество! Напряжение нарастает – деревья ломятся от плодов, огород напоминает овощебазу, все это надо собирать, не давая пропасть ни одному яблочку или помидорчику, консервировать, солить, сушить, мариновать. А еще цветник, а еще сбор семян, а подзимние посевы и посадки, а регулярный уход, а… Короче, продохнуть заботливому хозяину некогда, не то что начинать впадать в осеннюю меланхолию.

Сад в эту пору прекрасен – румяные яблоки, крупные сочные груши, сливы, подернутые сизым налетом, уже краснеют рябина, боярышник, шиповник. Но просто собирать плоды и не думать о деревьях недопустимо, нужно уже сейчас позаботиться о будущем урожае. В августе деревья все силы и питательные вещества отдают вызревающим плодам, поэтому им надо помочь подготовиться к успешной зимовке (поливать, подкармливать фосфорно-калийными удобрениями, вырезать многочисленную прикорневую поросль). Только при таком отношении вы и на следующий год получите хороший урожай.

Да и всем огородным культурам требуется повышенное внимание, ведь чем лучше вы будете за ними ухаживать, тем на более длительное время растянется период плодоношения помидоров, перцев, баклажанов и всех прочих овощей.

Необходимо заботиться о почве (рыхление, перекопка, подготовка грядок и посадочных ям на весну), заниматься окулировкой, прививкой, размножением плодовых культур,

посадкой и пересадкой, обработкой против вредителей и болезней. Ну и, конечно, никто не отменял нашу любимую прополку. Кроме того, в августе уже начинает потихоньку опадать листва с деревьев и кустарников, ее надо регулярно собирать.

Виноградник, теплицы и парники, компостная яма, газон, водоем – все требует хозяйского присмотра и ухода. А световой день стал короче, времени не хватает, чтобы переделать массу самых важных дел до наступления осеннего ненастья. Конечно, дачник в цейтноте. А мы говорим о какой-то грусти по уходящему лету…

Ну что ж, вот и подошло время поговорить более подробно обо всех тех работах, что ждут нас на даче и приусадебном участке.

Предлагаем вам несколько народных примет, которые помогут спланировать работы в саду и на огороде.

Если 2 августа сухо, то шесть недель будет сухо, если в этот день дождь, идти ему еще шесть недель.

С 7 августа могут случаться утренние заморозки.

10 августа. Ночью звезды мерцают сильно, а утром небо покрыто тучами – днем возможна гроза. Вороны, грачи и галки кричат или «пасутся» на траве – перед ненастьем.

13 августа. Радуга появляется перед дождем – к непродолжительному ненастью. Безветренная ночь после погожего дня обещает сохранение хорошей погоды.

21 августа. Сыреют камни, домашние вещи, земля в поле – быть дождю. Роза с утра не раскрывает своих бутонов – к ненастью.

Работы по дням

С 1 по 6 августа (растущая Луна). В саду полным ходом идет сбор урожая – яблок летних сортов, груш, поздней вишни, можно начать выборочный съем яблок летне-осенних сортов и сливы.

Светлые семена у яблок и груш летних сортов не говорят об их незрелости. Если плоды достаточно сочные и с приятным вкусом, соответствующим данному сорту, то они готовы к съему.

Летние яблоки собирайте, не допуская их перезревания. Лучше снять недозрелые плоды, дней за пять до полной спелости. То же самое относится и к грушам. Чтобы определить, готов ли плод к съему, возьмите в руку грушу или яблоко и слегка покрутите в разные стороны – зрелые плоды легко отделяются от ветки.

Осмотрите яблони и груши осенних и зимних сортов, плоды на них уже крупные, наливаются спелостью, соответственно, и нагрузка на ветви увеличивается. При необходимости поставьте дополнительные подпорки-рогатины под особенно плодоносящие ветки. А чтобы избежать травмирования коры, обмотайте подпорку толстой тряпкой. Падалицу следует собирать ежедневно, гниль отправлять в компостную кучу, а хорошие яблоки или груши можно нарезать тонкими дольками и разложить в солнечную погоду для сушки.

Завершайте окулировку семечковых и косточковых растений, начатую в июле, – яблони, груши, черноплодной рябины. Проверьте июльскую окулировку на предмет приживаемости, осмотрите глазки, привитые в то же время. Их состояние определить достаточно просто: прижившиеся глазки имеют свежие, незасохшие почку и щиток, на прижившихся щитках легко отделяется черешок листочка.

Займитесь размножением ягодных кустарников. Достаньте из парника укорененные зеленые черенки смородины и крыжовника, высадите их на заранее подготовленный участок с хорошо удобренной землей. Позаботьтесь о месте для последующего

высаживания одревесневших черенков красной и белой смородины: в почву внесите перегной (3–4 кг), добавьте 100 г гранулированного суперфосфата и 20–30 г сернокислого калия, перекопайте, удалите все корневища и корешки сорняков, затем разровняйте.

Оставляйте в каждом кусте малины не более 12 здоровых стеблей. Если же ваша ягода растет рядами шириной около 0,5 м, надо оставлять около 30 стеблей на расстоянии 10–12 см друг от друга на один погонный метр.

Если вы еще не обрезали малину, то пора уже этим заняться. Как советуют дачники с большим опытом, не стоит переносить данное мероприятие на весну. Двухлетние отплодоносившие побеги надо вырезать под основание (даже если на них кое-где и висят одинокие ягодки), причем не дожидаясь, когда пожелтеют листья. Не надо их жалеть, эти стебли сейчас причиняют только лишние неудобства, загущая ряды и способствуя распространению пурпурной пятнистости. Также нужно удалить поврежденные и мертвые стебли.

Полейте деревья и прополите сорняки в приствольных кругах.

Скосите листья у клубники. Если с этим запоздать (особенно у ранних сортов), это приведет к задержке закладки цветоносов, что, в свою очередь, вызовет снижение урожая в будущем году. Разбейте новую клубничную плантацию, если по каким-либо причинам не сделали этого в конце июля.

Пришло время начинать готовить посадочные ямы под различные культуры, чтобы к моменту посадки почва в них дала осадку и приобрела однородность. Определите участок, на котором вы будете сажать нужные вам деревья и кустарники, землю очистите – удалите камни и ненужные растения. Отметьте места будущих ям. Выкопайте нужное количество ям размером 50 × 50 × 50 см. Если вы хотите, чтобы деревца росли на расстоянии 1 м друг от друга, то лучше выкопать сплошную траншею шириной и глубиной 40–45 см. Снятый верхний плодородный слой земли уложите по обе стороны траншеи, а нижние слои разбросайте по саду. После этого верхний слой смешайте с торфом или компостом и засыпьте обратно в траншею. Почва при этом должна немного возвышаться над ее краями.

×На огороде в первых числах августа уберите лук-севок. У

зрелого лука перо начинает желтеть и ложиться на землю. Рассыпьте выкопанные луковицы на солнце и оставьте на 1,5 недели для просушки. Потом их перенесите в хорошо проветриваемое помещение, где лук должен лежать еще 2 недели. Только после этого его можно убирать на хранение.

Соберите последние огурцы и бобовые. Регулярно снимайте с кустов помидоры, баклажаны, перец, патиссоны, кабачки, капусту среднеранних сортов, ранние дыни и арбузы, срезайте зелень и пряные травы.

Прищипните верхушечные почки у тыквы, пасынкуйте и прищипывайте побеги у остальных овощных растений.

В цветнике займитесь 4– и 5-летними лилиями. Стебли срежьте, оставляя маленький пенечек, луковицы осторожно выкопайте, очистите от земли, корни обрежьте на 12–15 см. Затем опустите их в 0,1 %-й раствор марганцовокислого калия на 25–30 мин. После этой процедуры луковицы можно высаживать на заранее подготовленное место. Разделите и посадите 4-летние примулы, высадите луковицы осеннего безвременника, делая ямки глубиной 15–20 см.

При высадке луковиц лилий следует соблюдать глубину посадки, рекомендуемую для каждого конкретного сорта.

Помимо всего вышеперечисленного, не забывайте подкармливать все плодоносящие растения и обрабатывать их против вредителей и болезней. В таблице 1 приведены сроки августовских обработок и препараты, с помощью которых их рекомендуется проводить.

Таблица 1

Обработка растений против вредителей и болезней в августе

Число	Растение	Вредители и болезни	Препарат	Примечание
1—10 августа	Все плодовые, ягодные, овощи и цветы	Клещи	Искра-М, Тиовит Джет, Битоксибацилин	Обработку проводить в сухую жаркую погоду
	Помидоры	Фитофтороз	Фитоспорин-М	Сильно пораженные растения и плоды надо удалять
		Гусеницы совки	Лепидоцид	
11—20 августа	Плодовые (яблоня, груша)	Новое поколение калифорнийской щитовки	Искра-М, Искра Двойной Эффект, Конфидор и пр.	
	Виноград	Осы	От Ос, Адамант	Прореживать кусты путем удаления листьев с нижних гроздей. Вовремя снимать спелые грозди
		Гнили		
	Слива	Красная пятнистость	Абига-пик	Своевременно собирать и сжигать опадающую листву

21—31 августа	Груша, яблоня	Парша	Купролюкс, Скор	Опрыскивание проводить при повторном заражении. Делать это следует в дождливую погоду
	Баклажаны, помидоры, поздние сорта картофеля	Колорадский жук нового поколения	Фитоверм, Акарин, Искра-Био, Битоксибациллин	Если опрыскивание не даст желаемого результата, его надо провести повторно
	Розы, многолетние астры, хризантемы и другие цветочные растения	Грибные пятнистости	Абига-Пик либо другие фунгициды	Также будут благоприятны калийные подкормки и умеренный полив
		Мучнистая роса	Коллоидная сера или Топаз	

7 августа (полнолуние). Сегодня следует заняться обрезкой плодовых деревьев и удалением молодой поросли, лишних побегов.

В августе обрезку делают для регулирования роста плодовых деревьев. После зимней обрезки на верхних сучьях уже выросло большое количество вертикальных побегов, и они сильно затеняют нижнюю часть кроны. Поэтому на яблонях и грушах их обязательно надо вырезать. Делают это с помощью сучкореза на длинном черенке, предварительно сняв с него режущую пластинку и заточив внутренний край крючка.

У сливовых и черешневых деревьев вырежьте часть вертикальных побегов длиной до 1 м, а остальные отклоните

горизонтально или почти вниз. Подведите их под соседние ветки и подвяжите к ним. В следующем сезоне эти побеги порадуют вас обильным урожаем.

Также на всех деревьях надо удалить все больные и усохшие ветки, они сейчас хорошо заметны на фоне остальных ветвей. Вырежьте приствольную поросль.

Прополите сорняки на огородных грядках и в саду, прорыхлите почву, замульчируйте и окучьте. Обработайте плодоносящие овощные растения против болезней и вредителей.

С 8 по 20 августа (убывающая Луна). Чтобы ускорить созревание помидоров, уже сейчас надо перестать их поливать. С этой же целью прищипните верхушки побегов у помидорных кустов (оторвите от верхушки 2–3 листочка вместе с частью стебля), чтобы прекратить их рост. Также избавьтесь от всех пасынков, цветковых кистей и мелких завязей, так как они все равно не успеют вызреть. Удалите пасынки и на кустах баклажанов. У тыквы обрежьте концы плетей, на которых есть цветки и мелкие завязи, этим вы поможете лучше вызреть и набрать больший вес уже сформировавшимся плодам. Постарайтесь все это сделать до 10 августа.

9–10 числа займитесь посадочными работами. Сейчас можно посадить редис на грядки, освободившиеся после чеснока и гороха. Корнеплоды, выросшие на такой почве, будут более крупные и сладкие, нежели посеянные весной.

Посадите свеклу и морковь скороспелых сортов, лук на зелень, пекинскую капусту, листовой, кресс-салат, укроп, шпинат, рукколу, листовую горчицу. Проведите подзимний посев петрушки, щавеля и других зеленных культур.

Оставшиеся свободные места на участке засейте сидератами, которые вы осенью скосите, измельчите и перекопаете с почвой. Одновременно с посевом подготовьте грядки для осенней посадки чеснока и лука-севка.

В середине месяца свяжите узлом листья еще неубранного чеснока. Делается это для того, чтобы все питательные вещества поступали в луковицу, а не расходовались ботвой. Если вы хотите заложить на длительное хранение цуккини и кабачки, оставьте их на грядке до тех пор, пока кожица не станет твердой.

Проредите посадки свеклы и моркови, удаленные корнеплоды уже можно употреблять в пищу. Ту свеклу, которая осталась на грядках, для защиты от блошки опудрите золой.

Прополите сорняки на огороде, полейте нуждающиеся в поливе растения, прорыхлите почву.

Проведите внекорневые подкормки овощных культур, для укрепления иммунитета растений. Капусту поздних сортов опрыскайте рано утром или вечером против вредителей растительными препаратами.

Продолжайте собирать урожай, консервировать, солить, мариновать, сушить и замораживать.

На винограднике рыхлите землю, уничтожайте сорняки, покармливайте кусты, если погода стоит очень жаркая, проведите полив. Подвяжите растущие зеленые побеги. До 15 числа постарайтесь закончить чеканку. Обрежьте верхушки побегов на длину до 30 см, оставляя над гроздью по 5–6 листьев.

> Чеканкой называется удаление верхушек побегов у виноградных кустов в строго определенный момент. Такое удаление делают для ускорения вызревания лозы. Чеканку недопустимо проводить без одновременной внекорневой калийной подкормки.

После чеканки основная доля питательных веществ будет поступать в ягоды, способствуя их скорейшему созреванию, увеличению в размере и улучшению вкуса. Помимо этого, у вашего винограда повысится устойчивость к болезням и неблагоприятным погодным факторам.

Удалите листья, закрывающие зреющие кисти и мешающие ягодам впитывать солнечное тепло.

Оборвите на кустах черной и красной смородины все оставшиеся ягоды, чтобы растения беспрепятственно могли заложить почки под урожай следующего года.

У освобожденных от плодов ранних сортов яблонь и груш усиливается рост новых корней и плодовых почек. Чтобы этот процесс шел более успешно, подкормите деревья. Внесите в каждый приствольный круг, из расчета на 1 м^2 площади, по 4,5–5 кг перегноя и 40 г аммофоски. Затем все деревья хорошо полейте.

Плодовые деревья поздних сортов также подкормите и полейте, так как на них сейчас приходится двойная нагрузка – созревание плодов и закладка почек.

В конце второй декады приступайте к размножению пионов. Делают это путем деления корней. Выберите участок с достаточно плотной и гниловатой землей, хорошо освещенный. Но почва на нем не должна быть влажной. Максимально осторожно и аккуратно выкопайте цветы, так как их корневая система крайне

хрупка и чувствительна.

Внимание! Приступая к выкопке пионов, помните, что у взрослых растений длина корней может достигать 80 см.

Извлеченный из земли куст оставьте на воздухе на 2–3 ч, чтобы подсохли корни. После этого обрежьте стебли, оставляя пенечек высотой 5 см, корни (опять-таки очень осторожно) промойте в воде и очистите с помощью деревянной заостренной палочки. Затем острым ножом разделите корни – на каждом фрагменте должно быть по 2–3 почки и кусочек молодого корешка длиной около 10 см. Поместите полученные деленки в 0,1 %-й раствор марганцовки на 30 мин, выньте, присыпьте срезы угольным порошком и высадите в подготовленные ямы. Ямы надо копать шириной около 60 см, но неглубоко. После посадки растения обильно полейте, а когда вода впитается, засыпьте землей. В зиму пионы надо будет замульчировать 6-сантиметровым слоем торфа.

Разделите и пересадите бородатые ирисы, дельфиниум, пиретрум, астры, лилейник и пр.

21 августа (новолуние). Соберите созревшие семена однолетних цветов (васильков, бархатцев, рудбекии и др.). Вырежьте пожелтевшие листья пионов, удалите пасынки у семенных астр. Около высокорослых цветов типа гладиолусов установите опоры, подвяжите крупные кусты цветочных растений.

Срежьте дикую поросль у розовых кустов и других декоративных деревьев и кустарников.

Если вы планируете дней через 8–9 начать выкапывать картофель, то сейчас рекомендуется скосить его ботву, чтобы улучшить вкусовые качества клубней и их лежкость. Ботву отправьте в компостную яму.

Перелопатьте старый компост и заложите новую компостную яму.

Займитесь чисткой водоема на участке, проредите водные растения. Подстригите газон.

Прополите грядки, приствольные круги деревьев, подстригите декоративную живую изгородь.

Если погода сегодня теплая и солнечная, разложите для сушки зелень, пряные травы, лекарственные растения. Также можно сушить на зимние компоты яблоки и груши, нарезав их тонкими дольками. Фрукты накройте марлей для защиты от насекомых и пыли.

С 22 по 31 августа (растущая Луна). Уже можно начинать собирать яблоки и груши осенних сортов, алычу, аронию (черноплодную рябину). В последних числах месяца созревает рябина ранних сортов (например, Десертная), краснеет шиповник, спеет лимонник.

Поспела облепиха. К сбору этой культуры следует приступать, надев рабочий халат, так как ягоды очень нежные, легко лопаются и могут забрызгать вас соком.

Начинайте снимать ягоды с краев веток, идя в направлении ствола. Помните, что делать это надо крайне осторожно, чтобы не помять плоды.

Существует много различных приспособлений для сбора облепихи. Ягоды срезают с помощью острого ножа или состригают ножницами, собирают гребешком с крупными редкими зубьями. Многие садоводы пользуются тонкой стальной петлей: ее обводят вокруг ветки, делают легкий рывок и срезают ягоды. Кроме перечисленных, каждый опытный дачник наверняка знает свой «самый лучший и удобный» способ сбора этой капризной ягоды.

Для перевозки облепихи на большое расстояние надо собирать не ягоды, а срезать веточки длиной до 8 см, на которых они растут. Так ягоды практически не помнутся при транспортировке.

Выкопайте свеклу и морковь, очистите от земли, просушите и заложите на хранение. Приступайте к уборке картофеля.

25 или 26 августа посадите озимый чеснок. Сажать его надо на глубину до 15 см, внеся в каждую лунку по 1 ст. л. песка. Это надо для того, чтобы посаженные зубчики чеснока не загнили.

Посадите саженцы малины, займитесь раскорчевкой старого малинника. Конец августа – наиболее благоприятное время для высадки малины, она замечательно приживается на новом месте. Для саженцев возьмите отдельно растущие побеги, выросшие из корневых отпрысков в междурядьях прежнего малинника.

Ряды под эту культуру надо делать на расстоянии 1,7–2 м друг от друга, это позже даст растениям необходимое пространство для роста.

Выкопайте траншею шириной 55–60 см и глубиной 40 см. В

плодородную почву внесите 15 кг навоза с торфом либо компоста (из расчета на один погонный метр). Этой смесью засыпьте траншею. При посадке саженцев расстояние между ними оставляйте 40–50 см.

Займитесь размножением красной и белой смородины одревесневшими черенками. Нарежьте их из крепких однолетних побегов или приростов с 2–3-летних веток. На таких побегах должны быть хорошо вызревшие почки и отсутствовать признаки вредителей и болезней. Срезанные побеги разрежьте на черенки длиной 20 см с 5–6-ю почками на каждом, очистите от листьев. После высадки черенков почву вокруг них замульчируйте перегноем или торфом, чтобы обеспечить влажную среду.

Можно размножать ежевику с помощью вертикальных отводков. Они успеют укорениться к окончанию вегетационного периода, следующей весной их надо будет отделить от материнского куста и пересадить на постоянное место.

В последние дни месяца полейте смородину и крыжовник. Почву вокруг кустарников прорыхлите.

Подкормите деревья в саду фосфорно-калийными удобрениями, это повысит их зимостойкость, но исключите хлористый калий, его любят не все культуры (например, крыжовник может даже сбросить листья). С этой же целью не подкармливайте сейчас растения азотными удобрениями.

Избыточное содержание азота в почве провоцирует усиленый рост растений, что совершенно не нужно в это время. Наоборот, для успешной зимовки деревьям сейчас требуется все силы направить на вызревание древесины.

С тех деревьев, с которых уже собраны все плоды, снимите и уничтожьте ловчие пояса. Осмотрите сад, обнаруженные на деревьях повреждения залечите. Очистите штамбы и скелетные ветви от мертвой коры.

В цветнике займитесь делением и рассадкой астильбы, примулы, колокольчиков, садовых ромашек, ландышей и прочих цветов.

Высадите на постоянное место рассаду гвоздики турецкой, мальвы, маргаритки, наперстянки и других двулетних растений.

Внимание! При выборе места для наперстянки пурпурной помните, что ее цветы и листья ядовиты. Сажать ее рекомендуется подальше от садовых дорожек и съедобных растений. А вот

пестренькую турецкую гвоздику, наоборот, рассадите вдоль дорожек, смотреться она там будет замечательно. Для колокольчиков подберите сухой солнечный участок, а для незабудок, маргариток, анютиных глазок – тенистый и влажный. Подкормите зольным раствором георгины, многолетние астры, клематисы, хризантемы, безвременник и пр.

Пересадите с грядок в горшки азалии, каллы и гортензию. Для калл приготовьте смесь земли с торфом или торфа и перепревшего навоза. Для азалий – торфяную почву с листьями, гортензии – смесь торфяной и компостной земли в пропорции 1:1.

Обработайте все растения на участке против вредителей и болезней.

Подготовьте место под посев лука, свеклы и моркови. В почву внесите по 5 кг перегноя или компоста, 500 г золы на 1 м^2 площади, перекопайте, деревянными колышками отметьте длину и ширину будущих грядок.

Убирайте овощи на огороде, пропалывайте сорняки, обрабатывайте почву (перекапывайте, рыхлите, мульчируйте), делайте овощные и плодово-ягодные заготовки. Собирайте семена различных растений, лекарственные травы.

Если вы планировали разбить новый газон, то сейчас для этого настало благоприятное время. Почва в августе хорошо прогретая и поэтому посеянные семена газонной травы взойдут быстро.

Важной частью августовских работ является подготовка зимних хранилищ для собранного урожая (погребов, сараев и т. п.).

В первую очередь проведите там уборку: вынесите наружу весь лишний хлам, накопившийся за лето, подметите пол, прометите стены и потолок. Когда чистота наведена, приступайте к главному – дезинфекции помещений при помощи окуривания. Возьмите железный лист (подойдет и большой противень), на него положите серные брикеты и подожгите. Расход серы – 100 г на 10 м^3. После того как сера прогорит, плотно заприте помещение и оставьте на сутки.

По истечении этого времени побелите все имеющиеся стеллажи, полки, а также стены и потолок гашеной известью (на 10 л воды 2,5 кг вещества). Затем заприте помещение еще на 24 ч. После чего остается проветрить хранилище 3–4 дня, и оно готово к эксплуатации.

Теплицы и парники также нуждаются в хозяйской заботе. Их тоже надо очистить от растительных остатков, провести дезинфекцию. После этих мероприятий заняться ремонтом.

Ну что ж, вот и лето пролетело. Грустно немного… Но ведь дачный сезон продолжается, забот и хлопот, уже осенних, но не менее важных и приятных, у садоводов-огородников впереди множество.

Рецепты

Начинается массовый сбор урожая помидоров, баклажанов, перца и других овощных культур на вашем огороде. А где сбор, там и заготовка. Помните, что консервировать и мариновать все эти овощи рекомендуется в дни, когда Луна восходящая и находится в знаках Овна и Стрельца. Они будут вкуснее и лучше сохранятся.

Варенье из алычи

2 кг алычи, 3 кг сахара, по щепотке кардамона, имбиря, 600 мл воды.

Приготовление. Плоды наколите деревянной зубочисткой в нескольких местах, положите в эмалированную посуду. Из воды, специй и сахара сварите сироп, залейте им алычу и оставьте на 24 ч. Затем слейте сироп, доведите его до кипения, повторите процедуру. Затем варите до прозрачности плодов. Охлажденное варенье разложите по банкам, закройте крышками.

Пюре из алычи

1 кг алычи, по щепотке имбиря, корицы, ванили.

Приготовление. Алычу вымойте, удалите косточки. Плоды бланшируйте на пару до размягчения, и протрите через сито. Массу сложите в эмалированную посуду, добавьте специи и, периодически помешивая, доведите до кипения. Горячее пюре разложите по сухим стерилизованным банкам и закатайте.

Пастила из алычи

По 2 кг пюре из алычи, сахара, 50 г цедры апельсина.

Приготовление. Алычовое пюре положите в эмалированную посуду, поставьте на слабый огонь и небольшими порциями всыпьте сахар. Непрерывно помешивая, уваривайте массу до половины первоначального объема. Противень выстелите пергаментной бумагой, смажьте рафинированным растительным маслом и выложите на нее алычовую массу слоем 2 см. Поставьте противень в духовку и сушите пастилу на слабом огне. Готовую пастилу нарежьте на кусочки, разложите по банкам и укупорьте.

Мармелад из алычи с изюмом

2 кг пюре из алычи, 1,2 кг сахара, 100 г изюма.

Приготовление. В пюре из алычи добавьте сахар (на 1 кг пюре 100 г сахара) и, помешивая, подогрейте. В течение 20 мин уваривайте пюре на сильном огне, добавьте остальной сахар и изюм и варите до готовности. Чтобы проверить состояние мармелада, размажьте его тонким слоем по блюдцу и ложкой проведите в нем бороздку. Если края бороздки сомкнутся, мармелад готов. Горячий мармелад разложите по стерилизованным банкам. Когда мармелад остынет, прикройте банки целлофаном или пергаментной бумагой, с внутренней стороны смоченных спиртом. Обвяжите горлышко ниткой или бечевкой.

Алыча с медом

500 г алычи, 1,5 кг сахара, 50 г меда, по 20 г апельсиновой и лимонной цедры, 0,5 ч. л. лимонной кислоты, 500 мл воды.

Приготовление. Алычу залейте водой и варите до размягчения плодов, после чего выньте шумовкой, в горячем виде протрите через сито. Пюре соедините с отваром, добавьте сахар и мед, доведите на сильном огне до кипения, затем уменьшите огонь и варите 40 мин, постоянно помешивая. За несколько минут до окончания варки добавьте лимонную кислоту и цедру. Готовое пюре в горячем виде разлейте по банкам и укупорьте металлическими крышками.

Компот из алычи

1 кг алычи.

Для сиропа: на 2 л воды – 2 кг сахара, по щепотке гвоздики, корицы.

Приготовление. Алычу бланшируйте в течение 3 мин в воде при температуре 80 °С, после чего быстро остудите в холодной воде и разложите по подготовленным банкам, запалняя их на одну треть. Из воды, в которой бланшировалась алыча, сахара и специй сварите сироп. Залейте им плоды, накройте банки крышками и стерилизуйте: банки объемом 0,5 л – 5 мин, объемом 1 л – 8 мин, объемом 3 л – 15–18 мин. Потом банки закатайте и

переверните, остудите на воздухе.

Закуска из алычи и томатов

2 кг алычи, 1 кг помидоров черри, 12 зубчиков чеснока, укроп, лавровый лист, душистый перец горошком.

Для заливки: на 2 л воды – 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, по щепотке душистого перца, аниса, тмина.

Приготовление. На дно банок положите укроп, лавровый лист, душистый перец, алычу, чередуя ее с помидорами и пересыпая чесноком. Для заливки в воду положите соль, сахар, специи и кипятите 5–7 мин. Горячим рассолом залейте плоды, накройте банки крышками и стерилизуйте: банки объемом 0,5 л – 5 мин, объемом 1 л – 8 мин. Закатайте банки, переверните и укутайте одеялом до остывания.

Алыча с овощами

1 кг алычи, 350 г помидоров, по 150 г болгарского перца и моркови, 100 г репчатого лука, 50 г чеснока, 1–2 г молотой корицы, по 4 горошины черного и душистого перца, сахар, соль.

Приготовление. Алычу вымойте, удалите косточки, бланшируйте на пару до полного размягчения, протрите через сито и доведите до кипения в эмалированной посуде. Перец вымойте, очистите от семян и мелко нарежьте. Помидоры вымойте и нарежьте кусочками. Лук нарежьте кольцами. Чеснок очистите и измельчите. Морковь вымойте, очистите и натрите на крупной терке. В горячее алычовое пюре положите измельченные овощи. Периодически помешивая, варите 20–25 мин. Добавьте пряности, соль и сахар. Разложите горячую массу по сухим стерилизованным банкам, закатайте, укутайте и оставьте до полного остывания.

Густой соус из алычи

600 г недозрелой алычи, 5 зубчиков чеснока, 1,5 ст. л. воды, соль, по щепотке душистого перца, кардамона, аниса, тмина, душицы.

Приготовление. Плоды положите в эмалированную посуду, влейте воду и варите до размягчения, протрите через сито. Пюре

уваривайте на среднем огне, пока его объем не уменьшится вдвое. После этого добавьте соль по вкусу и чеснок, измельченный при помощи чеснокодавилки, специи, варите на слабом огне еще 3 мин. Горячий соус разложите по стерилизованным банкам и закатайте.

Баклажаны соленые с чесноком

1 кг баклажанов, 25 г соли, 2 головки чеснока, 1 л воды.

Приготовление. Баклажаны вымойте, отварите в соленой воде до готовности. Положите под гнет, чтобы стекла вода. Для рассола в кипящую воду положите соль, варите 10 мин. Остудите. Чеснок нарежьте тонкими пластинками. Баклажаны разрежьте вдоль по всей длине, начините чесноком, уложите в кастрюлю и залейте холодным рассолом. Оставьте на сутки при комнатной температуре, затем уберите в холодное место на 7 дней. Переложите баклажаны в стерилизованные сухие банки, закройте капроновыми крышками и храните в холодном темном месте.

Маринованные баклажаны, фаршированные морковью

6 баклажанов, 4 моркови, по 2 головки чеснока, пучка петрушки и укропа, по щепотке душистого перца, имбиря, тмина, аниса, 60 г соли, 120 мл растительного масла.

Для маринада: 10 г соли, 3 горошины черного перца, 2 лавровых листа, 10 мл 9%-го уксуса, 450 мл воды.

Приготовление. Баклажаны вымойте и варите 30 мин в подсоленной воде. Затем положите под пресс на 1 ч. Морковь натрите на крупной терке. Растительное масло нагрейте на сковороде, выложите морковь и тушите на среднем огне 10 мин. Чеснок измельчите, зелень мелко нарежьте. Половину зелени и чеснока соедините с морковью, перемешайте. Баклажаны разрежьте вдоль, но не до конца. Нафаршируйте баклажаны морковью и перевяжите нитками. Выложите в кастрюлю, посыпьте оставшейся зеленью и чесноком, специями. Воду для маринада доведите до кипения, положите соль, перец и лавровый лист, влейте уксус. Кипятите 2 мин, затем процедите. Баклажаны с морковью залейте маринадом и поставьте под пресс в теплое место на 3 дня. Храните в холодильнике.

Баклажаны маринованные

2 кг баклажанов, 2 головки чеснока.

Для маринада: 60 г соли, 130 мл 9%-го уксуса, 1 л воды.

Приготовление. Баклажаны вымойте, обсушите. Отварите их в соленой воде до полуготовности, обдайте холодной водой и положите под гнет. Чеснок нарежьте пластинками. Отрежьте плодоножку у баклажанов, нарежьте их кружками толщиной 1,5 см. В стерилизованные банки выложите слоями чеснок, баклажаны и уплотните. Для маринада в кипящей воде растворите соль, влейте уксус и сразу залейте баклажаны. Накройте банки крышками и стерилизуйте 15 мин. Закатайте и оставьте до полного остывания.

Баклажаны с грецкими орехами

2 кг баклажанов, 300 г очищенных грецких орехов, 200 г чеснока, 120 г соли, 1 пучок зелени укропа и петрушки, по 500 мл 9%-го уксуса, воды.

Приготовление. Баклажаны вымойте, отрежьте основание с плодоножкой и ложкой выберите семена. Варите баклажаны в соленой воде 2–3 мин. Воду слейте, баклажаны положите под гнет. Приготовьте фарш из измельченного и протертого с солью чеснока, мелко нарезанных орехов и зелени. Начините этой смесью баклажаны. Уложите в банку, залейте доведенным до кипения и охлажденным раствором уксуса с водой. Поставьте в холодное место на 3–4 дня.

Боярышник сушеный сладкий

500 г боярышника, 100 г сахара, 0,25 ч. л. лимонной кислоты, по щепотке корицы, ванили.

Для сиропа: 500 г сахара, 170 мл воды.

Приготовление. Промытые ягоды положите в эмалированную кастрюлю. Из воды и сахара приготовьте сироп. Залейте ягоды горячим сиропом, оставьте на 6–8 ч. Затем хорошо перемешайте, доведите до кипения и варите 15 мин. Еще раз оставьте на 6–8 ч. После этого добавьте лимонную кислоту, корицу, ваниль и варите до готовности. Слейте сироп, переложите ягоды на сито, дайте обсохнуть. Затем пересыпьте боярышник сахаром, выложите тонким слоем на сито, сушите при комнатной температуре 2 дня, после чего положите в стеклянную тару и плотно закройте.

Боярышник засахаренный

500 г боярышника, 400 г сахара, по щепотке гвоздики, имбиря.

Приготовление. Промытые ягоды пересыпьте специями и сахаром (оставьте немного сахара для засыпки). Плотно уложите

их в банки или бутылки с широким горлышком. Сверху насыпьте слой сахар примерно в 5 см. Тару укупорьте пробками или полиэтиленовыми крышками. Храните в прохладном месте. Через 2 месяца продукт готов к употреблению.

Пюре из боярышника и яблок

500 г боярышника, 2 средних яблока, 250 г сахара.

Приготовление. Промытые ягоды очистите от косточек, яблоки вымойте, очистите, нарежьте кубиками, бланшируйте боярышник с яблоками 5 мин, затем остудите, обсушите, протрите через сито. В полученную массу добавьте сахар, хорошо перемешайте. Разложите по банкам, закройте полиэтиленовыми крышками. Храните в холодильнике.

Пюре из боярышника и груш

500 г боярышника, 3 груши, 180 мл воды.

Приготовление. Промытые ягоды и очищенную нарезанную грушу положите в эмалированную кастрюлю, добавьте воду, варите до мягкости, протрите через сито. Пюре доведите до кипения, в горячем виде разложите по банкам, сразу герметично укупорьте.

Пюре из боярышника и смородины

500 г боярышника, 250 г красной смородины, 130 г сахара, по щепотке ванили, кардамона, 200 мл воды.

Приготовление. Промытые ягоды боярышника и смородины положите в эмалированную кастрюлю, влейте воду. Доведите до кипения и варите до мягкости. Протрите через сито. В полученное пюре добавьте сахар, ваниль, кардамон, хорошо перемешайте, разложите по банкам. Накройте их крышками и стерилизуйте: банки объемом 0,5 л – 15 мин, объемом 1 л – 25 мин. Потом герметично укупорьте.

Повидло из боярышника

2 кг боярышника, 200 г сливы, 600 г сахара, 400 мл воды.

Приготовление. Промытые ягоды боярышника и половинки сливы положите в эмалированную кастрюлю, добавьте воду, варите до размягчения. Протрите разваренную массу через сито, добавьте сахар и варите до готовности. Горячее повидло разложите по банкам, дайте остыть, закройте их полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой.

Повидло из боярышника и груш

По 500 г боярышника и груши, 250 г сахара, по щепотке ванили, гвоздики, вода.

Приготовление. Промытые ягоды боярышника положите в эмалированную посуду, добавьте немного воды и варите до размягчения. Очищенные от кожуры и сердцевины груши нарежьте дольками, разварите отдельно от боярышника с небольшим количеством воды. Разваренные боярышник и грушу протрите через сито, добавьте сахар и варите на слабом огне до готовности. Горячее повидло разложите по банкам, дайте остыть, закройте полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой.

Варенье из боярышника

500 г боярышника, 100 г сливы, по 0,25 ч. л. лимонной кислоты, имбиря.
Для сиропа: 500 г сахара, 180 мл воды.

Приготовление. Ягоды боярышника и половинки сливы положите в эмалированную посуду. Из воды и сахара приготовьте сироп. Горячим сиропом залейте ягоды и оставьте на 8–10 ч. Затем доведите до кипения, варите на слабом огне до готовности. За несколько минут до окончания варки добавьте лимонную кислоту и имбирь. Готовое варенье немного остудите, разложите по банкам, закройте полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой.

Джем из боярышника

500 г боярышника, 3 яблока, 400 г сахара, 0,25 ч. л. лимонной кислоты, 200 мл воды.

Приготовление. Ягоды и очищенные нарезанные яблоки положите в эмалированную посуду, залейте водой и варите до

размягчения. Отвар слейте в отдельную посуду. Фруктовую массу протрите через сито, верните в ту же посуду. Добавьте отвар и сахар, варите на слабом огне до готовности. За несколько минут до окончания варки всыпьте лимонную кислоту. Джем разложите по банкам, остудите, закройте полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой.

Джем из боярышника и облепихи

По 500 г боярышника и облепихи, 400 г сахара, по щепотке кардамона, имбиря, гвоздики, 250 мл воды.

Приготовление. Промытые ягоды боярышника положите в эмалированную кастрюлю, влейте воду, варите до размягчения. Горячие ягоды протрите через сито. Из ягод облепихи через марлю отожмите сок, добавите его в пюре из боярышника. Туда же положите сахар, кардамон, имбирь, гвоздику, хорошо перемешайте и варите джем на слабом огне до готовности. Горячий джем разложите по банкам, дайте остыть, закройте.

Компот из боярышника

Вариант 1

1 кг боярышника.

Для сиропа: 2 л воды, 700 г сахара, 50 г апельсиновой цедры.

Приготовление. Из ягод удалите косточки, положите их в эмалированную посуду. Из воды, цедры и сахара приготовьте сироп, горячим сиропом залейте ягоды и оставьте на 8–10 ч. Затем аккуратно его слейте. Ягоды разложите по банкам, заполняя на одну треть. Сироп доведите до кипения и залейте им ягоды. Накройте банки крышками, стерилизуйте: банки объемом 0,5 л – 10 мин, объемом 1 л – 15 мин, объемом 3 л – 35 мин. Потом герметично укупорьте.

Вариант 2

500 г боярышника без косточек, по 100 мл сока красной смородины и сахарного сиропа.

Для сиропа: на 500 мл воды – 200 г сахара.

Приготовление. Боярышник варите в соке смородины 3–

5 мин. Из воды и сахара приготовьте сироп, остудите, добавьте к боярышнику, разлейте по банкам. Накройте их крышками и стерилизуйте: банки объемом 0,5 л – 7 мин, объемом 1 л – 10 мин. Потом герметично укупорьте.

Мармелад из бузины

На 500 г ягод бузины – 100 г ядрышек любых орехов, 250 г сахара, 0,5 небольшого лимона, 50 мл воды.

Приготовление. Ягоды положите в эмалированную посуду, влейте воду, варите до размягчения. Немного остудите, протрите через сито. В полученную массу добавьте сахар. Натрите лимонную цедру, добавьте в пюре. Туда же выжмите сок лимона, положите орешки. Варите на слабом огне, постоянно помешивая, до готовности. Горячий мармелад разложите по банкам, дайте остыть, закройте банки полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой.

Пюре из бузины

По 2 кг ягод бузины, сахара, 200 г сливы, 600 мл воды.

Приготовление. Промытые ягоды бузины и половинки слив положите в эмалированную посуду, разомните пестиком. В полученную массу влейте воду, добавьте сахар, перемешайте, доведите до кипения. В горячем виде пюре разложите по банкам, накройте крышками, стерилизуйте: банки объемом 0,5 л – 10 мин, объемом 1 л – 15 мин. Потом герметично укупорьте.

Сироп из бузины

По 500 г бузины, сахара, по щепотке кардамона, имбиря, 200 мл воды.

Приготовление. Ягоды обдайте кипятком, положите в эмалированную посуду. Добавьте воду, кардамон, имбирь, доведите до кипения и варите 15 мин. Из полученной массы через марлю отожмите сок, всыпьте сахар, перемешайте, доведите до кипения. В горячем виде разлейте по банкам или бутылкам и сразу укупорьте.

Сок из бузины

500 г бузины, 170 г сахара.

Приготовление. Ягоды бланшируйте 5 мин, остудите, положите в эмалированную посуду, разомните. Из полученной массы через марлю отожмите сок, добавьте сахар, доведите до кипения, разлейте по банкам, герметично укупорьте.

Компот из бузины

3 кг бузины, 200 г сливы, 4 бутона гвоздики, корица. Для сиропа: 2 кг сахара, 2 л воды.

Приготовление. Ягоды разложите по банкам. Приготовьте сироп из воды и сахара, залейте бузину, добавив гвоздику и корицу. Банки накройте крышками, установите их в кастрюлю с горячей водой и стерилизуйте 25 мин, после чего герметично укупорьте.

Кабачки с чесноком

6 кг кабачков, 160 г соли, 20 г сахара, 6 головок чеснока, по 20 горошин черного и душистого перца, 6 л воды.

Приготовление. В воду положите соль и сахар, кипятите на слабом огне 3 мин, затем добавьте специи и кипятите еще 5 мин. Снимите с огня, остудите. Чеснок очистите и измельчите с помощью чеснокодавилки. Кабачки очистите, удалите сердцевину с семенами и нарежьте кружками толщиной 3–4 см. Если кабачки слишком большие, то каждый кружок разрежьте на 2–3 части. Выложите кабачки слоями в банки, пересыпая каждый слой чесноком, затем залейте теплой заливкой, накройте крышками и дайте настояться при комнатной температуре 2–3 дня. Через 3 дня стерилизуйте банки с кабачками 15–20 мин. Закройте банки капроновыми крышками, остудите. Храните в холодильнике.

Кабачки в томате

2 кг кабачков, 1,5 кг помидоров, по 30 г сахара, соли, 1 головка чеснока, 1 перец чили, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 120 мл растительного масла, 70 мл 9%-го уксуса.

Приготовление. Кабачки очистите, удалите семена, нарежьте

кубиками. Помидоры пропустите через мясорубку. Кабачки переложите в кастрюлю, залейте томатным пюре, растительным маслом, всыпьте соль и сахар, перемешайте, доведите до кипения, убавьте огонь и варите 20 мин, помешивая. Чеснок и перец очистите, мелко нарежьте вместе с зеленью и добавьте к кабачкам. Варите еще 20 мин. За 5 мин до готовности влейте уксус. Разложите кабачки по стерилизованным банкам, закатайте, переверните вверх дном и укутайте до остывания. Храните в прохладном месте.

Кабачки, маринованные в яблочном соке

1 кг кабачков, 40 г чеснока, по 15 г сахара, соли, по щепотке кардамона, аниса, тмина, по 120 мл кислого яблочного сока, растительного масла, воды.

Приготовление. Кабачки очистите, нарежьте кусочками, уложите в стерилизованную банку. Влейте в воду сок, растительное масло, положите сахар, соль и измельченный чеснок. Кипятите 3–5 мин. Залейте кабачки кипятком, выдержите 15 мин, воду слейте, повторите процедуру. Затем залейте кабачки кипящей заливкой и закатайте. Банку переверните вверх дном до остывания. Храните в прохладном месте.

Кабачки, маринованные в свекольно-яблочном соке

2 кг кабачков, 2 г лимонной кислоты, по щепотке

тмина, имбиря, по 120 мл свекольного и яблочного сока, 100 мл растительного масла.

Приготовление. Кабачки очистите, нарежьте кружками, уложите в стерилизованные банки. В кастрюлю влейте яблочный и свекольный сок, масло, всыпьте лимонную кислоту и специи. Кипятите 10 мин. Кипящей заливкой залейте кабачки, закатайте банки и переверните вверх дном. Храните в прохладном месте.

Маринованные кабачки с морковью и свеклой

3 кг кабачков, по 300 г моркови, свеклы, 1 пучок зелени укропа и петрушки.

Для маринада: по 30 г сахара, соли, 150 мл 9%-го уксуса, 1 л воды.

Приготовление. Кабачки, очищенные морковь и свеклу нарежьте кубиками, зелень измельчите. В воду влейте уксус, положите соль, сахар и кипятите 5 мин. На дно банок положите зелень, затем овощи, залейте кипящим маринадом. Стерилизуйте банки при 90 °С: поллитровые – 15 мин, литровые – 20 мин. Закатайте, переверните, оставьте до полного охлаждения. Храните в темном прохладном месте.

Кабачки, маринованные в яблочном уксусе

1,5 кг молодых кабачков.

Для маринада: 200 г сахара, 60 г соли, 250 мл яблочного уксуса, 2 л воды.

Приготовление. Кабачки вымойте и разрежьте вдоль пополам. Уложите в стерилизованные банки. Воду для маринада доведите до кипения, всыпьте соль, сахар, влейте уксус и кипятите 10 мин. Залейте маринадом кабачки, накройте крышками и оставьте на сутки в прохладном месте. Через сутки оставшийся маринад влейте в банки, закройте капроновыми крышками и поставьте в прохладное место.

Маринованные кабачки

1,5 кг молодых кабачков, по 25 г сахара, соли, по 7 листьев черной смородины, малины, вишни, 450 мл 9%-го уксуса, 1 л воды.

Приготовление. Очистите кабачки, нарежьте кубиками по 2–3 см, опустите в кипящую воду на 5–7 мин, затем сразу обдайте холодной водой. Воду для маринада доведите до кипения, положите соль, сахар, листья смородины, малины и вишни, влейте уксус, кипятите 5 мин. Уложите кабачки в банки и залейте горячим маринадом. Стерилизуйте банки 15–20 мин, закатайте крышками. Храните в прохладном месте.

Мятные маринованные кабачки

2 кг кабачков, по 1 пучку зелени мяты, укропа, 3 зубчика чеснока, 1 перец чили, по 120 мл виноградного уксуса, оливкового масла, соль.

Приготовление. Кабачки нарежьте кружочками, посолите и обжаривайте до полуготовности на масле. Чеснок очистите и измельчите с помощью чеснокодавилки. Перец чили мелко нарежьте и смешайте с чесноком. Обжаренные кабачки соедините с острой смесью, залейте уксусом, перемешайте и переложите в стерилизованные банки. Сверху положите мелко нарезанную мяту и зелень, банки накройте крышками, стерилизуйте 20 мин и закатайте. Остудите и храните в прохладном месте.

Кизиловый мармелад

500 г кизила, 300 г сахара, 100 г кураги, по щепотке ванили, корицы, 250 мл воды.

Приготовление. Кизил вымойте, удалите косточки и сложите в эмалированную посуду. Добавьте воду и, периодически помешивая, кипятите на слабом огне, пока ягода не разварится, протрите через сито. В пюре добавьте сахар, мелко нарезанную курагу, корицу, ваниль, перемешайте и снова варите, до загустения. Готовый мармелад сложите в коробку, выстланную пергаментной бумагой, смазанной сливочным маслом. Можно поступить по-другому: положите готовый мармелад на влажное эмалированное блюдо, подсушите на воздухе и разрежьте на кусочки. Храните в стеклянной посуде или в коробках.

Сироп из кизила

1,5 кг перезрелого кизила, 100 г сливы, 1 кг сахара, 500 мл воды.

Приготовление. Кизил и сливу разомните и, не удаляя косточек, оставьте бродить на сутки. Затем процедите и влейте воду. Добавьте сахар, размешайте и варите на слабом огне, периодически помешивая, пока сироп не загустеет. Готовый сироп разлейте по стерилизованным сухим банкам, укупорьте, укутайте и оставьте до остывания.

Огурцы в яблочном соке

3 кг огурцов, по 50 г сахара, соли, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 1 л яблочного сока.

Приготовление. Огурцы вымойте, отрежьте хвостики и носики, обдайте кипятком, затем холодной водой, чтобы сохранить цвет. Плотно уложите огурцы в стерилизованную банку, перекладывая мелко нарубленной зеленью. Яблочный сок доведите до кипения, всыпьте соль и сахар, залейте огурцы соком на 2–3 мин, затем сок слейте. Повторите еще 2 раза. Закатайте банку стерилизованной крышкой, переверните вверх дном до остывания. Храните в прохладном месте.

Консервированные огурцы с брусникой

1 кг огурцов, 250 г брусники, 50 г сахара, 25 г соли, по щепотке аниса, тмина, семян укропа, 500 мл воды.

Приготовление. Тщательно вымойте огурцы, отрежьте хвостики и носики. В стерилизованную банку уложите огурцы, сверху всыпьте бруснику. Вскипятите воду, залейте огурцы, оставьте на 10 мин, воду слейте, повторите процедуру еще раз. Затем в эту воду положите сахар, соль, специи и кипятите на слабом огне в течение 10–15 мин. Залейте кипящим рассолом банку доверху. Крышку прокипятите 5 мин. Закатайте банку, поставьте крышкой вниз, хорошо укутайте и оставьте на 3 дня. Храните в прохладном месте.

Салат из огурцов с овощами

1 кг огурцов, 500 г помидоров, 350 г репчатого лука, 1 морковь.

Для заливки: по 12 г соли и сахара, 3 горошины черного перца, 25 мл растительного масла, 500 мл горячей воды.

Приготовление. Огурцы, помидоры, очищенную морковь, лук нарежьте. Приготовьте заливку. Растворите в воде соль и сахар, доведите до кипения, добавьте перец и растительное масло. Остудите. Разложите овощи по стерилизованным банкам, залейте заливкой, накройте банки крышками. 0,5-литровые банки стерилизуйте 20 мин, слегка охладите, закатайте и переверните вверх дном до остывания. Поместите на хранение в холодное место.

Патиссоны соленые

1 кг патиссонов, по 100 г листьев смородины, вишни, малины, зелени укропа, 50 г соли, 4 зубчика чеснока, 1 лист хрена, 700 л воды.

Приготовление. Патиссоны нарежьте небольшими кусочками. На дно стерилизованной банки выложите листья, укроп и чеснок. Сверху плотно уложите патиссоны. В кипящей воде растворите соль. Залейте рассолом патиссоны, оставьте, накрыв крышкой, на 3 дня при комнатной температуре. Затем рассол слейте, снова прокипятите, залейте патиссоны и закатайте крышкой. Переверните банку вверх дном и оставьте до полного остывания. Храните в прохладном месте.

Патиссоны маринованные

2 кг патиссонов, 4 зубчика чеснока.
Для маринада: 70 г соли, 1 лавровый лист, душистый перец горошком, 120 мл 9%-го уксуса, 1 л воды.

Приготовление. Патиссоны вымойте, срежьте плодоножки так, чтобы срезы в диаметре были не более 2 см. Опустите в кипящую воду на 5 мин, затем выньте и сразу опустите в ледяную воду на то же время. Разрежьте патиссоны на 4 части. В эмалированную кастрюлю положите чеснок, на него уложите патиссоны. Доведите до кипения воду, всыпьте соль, добавьте лавровый лист, перец горошком и кипятите 5 мин. Снимите с огня, влейте уксус, залейте маринадом патиссоны. Накройте салфеткой, сверху положите груз и оставьте на 3 дня при комнатной температуре. Храните в холодильнике.

Маринованные патиссоны с морковью и луком

1,5 кг патиссонов, по 50 г листьев смородины, вишни,

по 1 моркови, головке репчатого лука, 3 зубчика чеснока, лавровый лист, зерна кориандра, листья сельдерея.

Для маринада: 60 г сахара, 40 г соли, 0,5 ч. л. хмели-сунели, 60 мл яблочного уксуса, 2 л воды.

Приготовление. Патиссоны вымойте и обрежьте плодоножки. Морковь и лук очистите и нарежьте кружочками. В стерилизованные банки положите по 2 кружка моркови, несколько листиков смородины, вишни, сельдерея, лавровый лист, часть репчатого лука, чеснока, щепотке зерен кориандра. На специи выложите патиссоны и сверху положите оставшиеся морковь, чеснок, укроп и лук. Вскипятите воду. Залейте кипятком банки с патиссонами и оставьте на 5–7 мин. Слейте воду, доведите до кипения. Повторите процедуру еще 2 раза. На третий раз в воду положите соль, сахар, хмели-сунели, влейте уксус. Залейте кипящим маринадом банки, закатайте, переверните и укутайте на 2–3 дня. Храните в прохладном месте.

Маринованный перец с кориандром

5 кг болгарского перца, 50 г листьев черной смородины, вишни, по 20 г корня хрена, петрушки, сельдерея, 6 г семян кориандра, 1 пучок петрушки.

Для маринада: 100 г соли, 700 мл 9%-го уксуса, 9 л воды.

Приготовление. Перец очистите, вымойте и наколите вилкой у основания. На дно стерилизованных банок выложите листья, веточки петрушки и крупно натертые коренья. Плотно уложите перец. Сверху положите кориандр, оставшиеся листья, зелень и коренья. В воду для маринада добавьте соль, размешайте до растворения и влейте уксус. Залейте перец холодным маринадом, поставьте под гнет, оставьте на 10–12 дней при комнатной температуре, затем перенесите в прохладное место. При необходимости долейте заливку или растительное масло и закройте капроновыми крышками. Храните в прохладном месте.

Маринованный болгарский перец

1,5 кг перца, 3 зубчика чеснока, 2 горошины душистого перца, по щепотке аниса, кардамона.

Для маринада: 300 г сахара, 60 г соли, 350 мл 9%-го уксуса, 250 мл растительного масла, 1 л воды.

Приготовление. Перец очистите и вымойте, разрежьте на 4 части и варите в кипящей воде 5 мин. Переложите в стерилизованные банки, положите в каждую душистый перец, по щепотке пряностей, по 2 зубчика чеснока. Для маринада в кипящую воду всыпьте соль, сахар, влейте растительное масло. Снимите с огня, влейте уксус и перемешайте. Залейте перец горячим маринадом. Накройте крышками и стерилизуйте 5–7 мин. Затем банки закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания. Храните в прохладном месте.

Маринованный перец, фаршированный зелеными помидорами

По 2,5 кг болгарского перца, зеленых помидоров, 500 г репчатого лука, 150 г чеснока, 1 пучок зелени петрушки, укропа.

Для маринада: 400 г сахара, 60 г соли, по 800 мл растительного масла, 9 %-го уксуса, несколько зонтиков укропа, 8 л воды.

Приготовление. Овощи вымойте и очистите. У перца удалите семена. Чеснок измельчите с помощью чеснокодавилки, зелень и лук мелко нарежьте. Воду для маринада доведите до кипения, всыпьте сахар, соль, добавьте зонтики, влейте растительное масло. Кипятите 5 мин. Снимите с огня, влейте уксус. Помидоры нарежьте небольшими кусочками и смешайте с чесноком. Болгарский перец начините смесью из помидоров и чеснока, выложите в кастрюлю, посыпьте луком и петрушкой и залейте горячим маринадом. Кипятите 10–15 мин. Разложите перцы по стерилизованным банкам, залейте горячим маринадом и закатайте. Храните в прохладном месте.

Маринованный фаршированный перец

5 кг красного болгарского перца, 3,5 кг спелых помидоров, 250 г чеснока, душистый перец горошком, по щепотке аниса, имбиря.

Для маринада: 2,5 кг соли, 1,5 кг сахара, 1 л 9 %-го уксуса, 10,5 л воды.

Приготовление. Овощи очистите и вымойте. Помидоры мелко нарежьте, чеснок измельчите. Чеснок и помидоры смешайте. Этой смесью начините перец и уложите в стерилизованные банки. Добавьте в банки по 1–2 зубчику чеснока, перец горошком, анис, имбирь. Воду для маринада доведите до кипения, всыпьте соль, сахар, помешивайте до полного растворения. Снимите с огня и влейте уксус, кипятите еще 5 мин. Кипящим маринадом залейте перец, накройте крышками и стерилизуйте 15 мин. Банки закатайте и переверните вверх дном. Укутайте и оставьте до полного остывания.

Перец маринованный

4 кг болгарского перца.

Для маринада: 40 г сахара, 30 г соли, 10 г молотой корицы, 300 мл 6%-го уксуса, 4 л воды.

Приготовление. Болгарский перец вымойте, разрежьте на половинки, очистите от семян и бланшируйте в кипящей воде 2–3 мин, охладите. В стерилизованные банки выложите подготовленный перец. Для маринада положите в воду сахар, соль и корицу. Кипятите 3–5 мин, затем снимите с огня и влейте уксус. Залейте маринадом перец и стерилизуйте банки 20–25 мин при температуре 90 °С. Банки закатайте и храните в прохладном месте.

Острый маринованный перец

500 г острого перца, 1 пучок зелени укропа и петрушки.

Для маринада: 90 г соли, 60 г сахара, 600 мл 6%-го уксуса, 1 л воды.

Приготовление. Светло-зеленые стручки острого перца вымойте и уложите в стерилизованную банку. Между перцем выложите мелко нарезанную зелень укропа и петрушки. Воду для маринада доведите до кипения, всыпьте соль, сахар, помешивайте до полного растворения. Снимите маринад с огня и влейте уксус. Снова кипятите 5 мин. Залейте перец горячим маринадом и закатайте. Храните в темном прохладном месте.

Острые соленые помидоры

5 кг помидоров, 1 стручок острого перца, 25 г корня хрена, 15 г чеснока, по щепотке имбиря, кардамона, аниса, тмина.

Для рассола: пучок зелени, черный перец горошком, 600 г соли, 10 л воды.

Приготовление. Помидоры вымойте, уложите в стерилизованные банки. Добавьте в каждую банку натертый на крупной терке корень хрена, крупно нарезанный острый перец, несколько зубчиков чеснока, специи. Воду для рассола доведите до кипения, всыпьте соль, положите перец горошком и зелень. Кипятите 5 мин и залейте горячим рассолом в помидоры. Закройте банки капроновыми крышками и храните в прохладном месте.

Помидоры соленые с перцем

3 кг помидоров, 3 болгарских перца, 1 перец чили, 4

зубчика чеснока.

Для рассола: 500 г соли, 40 г сахара, 7 л воды.

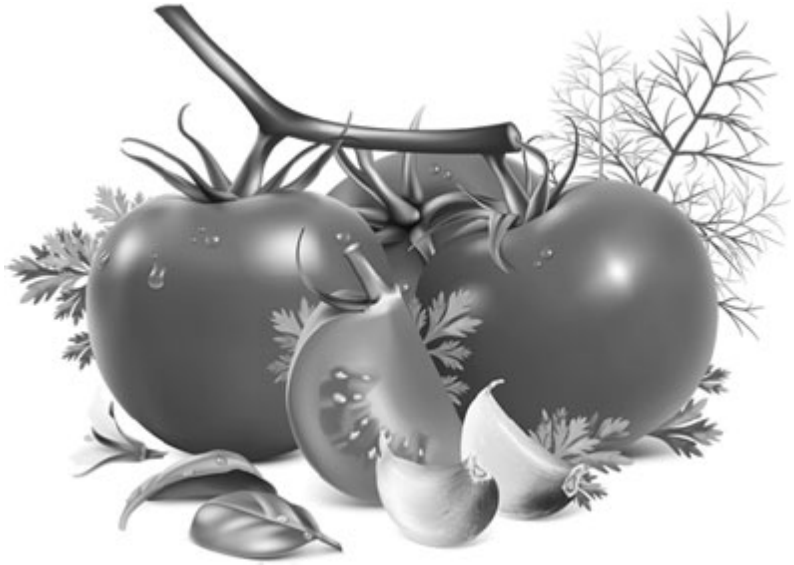
Приготовление. Овощи вымойте и обсушите. Острый и болгарский перец очистите и крупно нарежьте. Уложите в банки помидоры, перцы, чеснок и залейте кипящей водой. Оставьте на 10–15 мин, затем воду слейте. Снова вскипятите эту воду и залейте ей помидоры на 15–20 мин. Воду слейте, добавьте в нее соль и сахар, кипятите 5 мин. Залейте кипящим рассолом банки. Затем банки закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Острые помидоры

4 кг помидоров, 4 головки чеснока, 2 стручка красного острого перца.

Для рассола: 50 г соли, черный перец горошком, 2,5 л воды.

Приготовление. На дно банки положите пару зубчиков чеснока и нижнюю половинку разрезанного пополам стручка острого перца. Затем выложите помидоры. В свободное место между ними вставьте зубчики чеснока. Сверху – нарезанный дольками чеснок и верхнюю половину стручка острого перца. Воду для рассола доведите до кипения, всыпьте соль, добавьте лавровый лист, несколько горошин черного перца и кипятите 5–10 мин. Рассол процедите и залейте им помидоры. Накройте банку крышкой, стерилизуйте 15–20 мин и закатайте. Переверните банку вверх дном и оставьте до остывания. Храните в прохладном месте.



Помидоры с горчицей

2,5 кг помидоров, 120 г сухой горчицы, 5 зубчиков чеснока.

Для заливки: 200 г листьев вишни, листьев смородины, 80 г соли, 45 г сахара, пучок укропа, 4 л воды.

Приготовление. На дно стерилизованных банок положите 2–3 зубчика чеснока. Затем уложите вымытые помидоры. В воду для заливки положите листья смородины и вишни, зелень укропа, соль, сахар. Кипятите в течение 5 мин и залейте помидоры. Накройте банки стерилизованными крышками, выдержите 10–15 мин. Слейте заливку, снова прокипятите ее и залейте помидоры. Сверху насыпьте по 1 ст. л. горчицы, закатайте банки и переверните вверх дном. Укутайте и оставьте до полного остывания банок. Храните в прохладном месте.

Помидоры в томате

3 кг помидоров, 2 кг помидоров для томатной заливки, 160 г соли, 120 г листьев смородины, вишни, малины, 15 г сухой горчицы.

Приготовление. Отберите здоровые, с плотной мякотью помидоры. Все деформированные, перезревшие плоды отложите для приготовления томатной заливки. Помидоры вымойте. На

дно банок выложите листья, на них уложите ряд помидоров, посыпьте их горчицей с солью, затем вновь листья, на них – помидоры. Переспевшие помидоры пропустите через мясорубку, получившуюся томатную массу прокипятите и залейте помидоры в банках. Банки стерилизуйте 10–15 мин, затем закройте капроновыми крышками. Оставьте до полного остывания при комнатной температуре и храните в прохладном месте.

Салат из помидоров с овощами

3 кг помидоров, 4 кг болгарского перца, по 2 кг огурцов, белокочанной капусты, по 1 кг моркови, репчатого лука, по 200 г сахара, соли, 1 л растительного масла, 150 мл уксуса, по щепотке тмина, аниса, душистого перца.

Приготовление. Овощи вымойте. Огурцы нарежьте кружками, помидоры – дольками, репчатый лук – кольцами, болгарский перец – полукольцами. Капусту тонко нашинкуйте, а морковь натрите на крупной терке. Все овощи перемешайте, присыпьте смесью соли и сахара, специями, подождите, пока выделится сок. Затем заправьте смесью растительного масла и уксуса. Разложите приготовленный салат по банкам. Стерилизуйте 0,5-литровые банки в течение 5 мин, литровые – 10 мин. Затем закатайте крышками и остудите.

Острый салат из помидоров и кабачков

3 кг помидоров, 2 кг кабачков, 1 кг репчатого лука, 600 г чеснока, 1 стручок горького перца, 100 г сахара, 80 г соли, 150 мл растительного масла, по щепотке душистого перца, аниса.

Приготовление. Очищенные кабачки нарежьте и сложите в кастрюлю с толстым дном. Смешайте масло с солью и сахаром, залейте кабачки и тушите 10 мин. Затем добавьте к ним нарезанные помидоры. С двумя промежутками в 10 мин последовательно добавьте мелко нарезанный чеснок и тонко нарезанный лук. Доведите массу до кипения и варите, помешивая, еще 10 мин. Затем разложите овощи по стерилизованным банкам. 0,5-литровые банки стерилизуйте в течение 10–15 мин, затем закатайте.

Смесь помидорно-овощная с уксусом

По 2 кг помидоров, болгарского перца, 1 кг кабачков, 600 г корня петрушки, 400 г чеснока.

Для заправки: 100 г сахара, 80 г соли, по 200 мл столового уксуса, растительного масла, 20 горошин душистого перца, по щепотке гвоздики, аниса.

Приготовление. Болгарский перец, кабачки, помидоры и корень петрушки нарежьте кружками и перемешайте. Чеснок измельчите и присоедините к овощам, добавьте соль, сахар, перец, анис, гвоздику, растительное масло и уксус. Подождите, пока овощи выделят сок, затем кипятите смесь 10 мин. Кипящую массу разлейте в стерилизованные банки, закатайте, переверните банки крышками вниз до полного охлаждения.

Соленый чеснок с зеленью

16 крупных головок чеснока, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 200 г соли, 2 л воды.

Приготовление. Головки чеснока вымойте, снимите первые покровные листья. Не допустите оголения зубчиков. Удалите корневую мочку и ботву. Чеснок выложите в банку, залейте холодной водой и оставьте на трое суток. Меняйте воду 1–2 раза в сутки. В воду для рассола всыпьте соль, доведите до кипения, затем охладите. Чеснок довольно плотно уложите в банку вместе с мелко нарезанной зеленью и залейте приготовленным рассолом. Накройте крышкой и поставьте в прохладное помещение. Через 5 дней чеснок готов к употреблению.

Соленый чеснок с морковью

500 г чеснока, 70 г моркови.

Для рассола: 40 г соли, 30 г сахара, 1,5 л воды.

Приготовление. Замочите чеснок на 10–12 ч в воде. Затем очистите от верхней шелухи. Морковь натрите на крупной терке. В кастрюле вскипятите воду для рассола, положите натертую морковь, варите 10 мин. Откиньте морковь на дуршлаг и хорошо отожмите. В отвар добавьте сахар и соль, еще раз доведите до кипения и остудите. Замоченный чеснок промойте холодной водой и плотно уложите в банку. Залейте остывшим рассолом, накройте полотняной тканью и положите гнет. Рассол должен покрывать чеснок не менее чем на 2–3 см. Оставьте при комнатной температуре на 2–3 недели. Затем закройте

капроновой крышкой и храните в прохладном месте.

Чеснок маринованный с зеленью

5 головок чеснока, 0,5 пучка зелени укропа и петрушки.

Для маринада: 40 г соли, 30 мл 9%-го уксуса, 600 мл воды.

Приготовление. Замочите чеснок на 2–3 ч в воде. Затем очистите от верхней шелухи. Уложите головки в банку, добавьте мелко нарезанную зелень. В воду всыпьте соль, влейте уксус и перемешайте до полного растворения соли. Залейте маринадом чеснок, закройте капроновой крышкой и поставьте в прохладное место. Через 3–4 дня чеснок готов к употреблению.

Хрен сушеный

Приготовление. Корень хрена вымойте, очистите и натрите на крупной терке, разложите на противне и сушите в слабо нагретой духовке. Сухой корень измельчите в блендере и храните в стеклянной банке в холодном месте.

Сушеные листья хрена

Приготовление. Вымытые листья хрена положите на полотенце, чтобы стекла вода, затем измельчите и разложите на противне, выстланном бумагой. Сушите в духовке, время от времени перемешивая, при температуре 40–45 °С 2–3 ч или под навесом в течение дня. Храните в закрытой банке.

Маринованный хрен

Вариант 1

300 г корня хрена.

Для маринада: по 15 г сахара, соли, по щепотке гвоздики, аниса, тмина, 100 мл 9%-го уксуса, 200 мл воды.

Приготовление. Корень хрена вымойте, залейте водой и оставьте на сутки. Потом очистите и натрите на терке. В воду добавьте сахар, специи, соль, доведите до кипения, влейте уксус и

залейте маринадом хрен, разложите по банкам. Стерилизуйте при температуре 90 °С 15–20 мин, укупорьте.

Вариант 2

500 г корня хрена, 10 г соли, по щепотке аниса, кориандра, 100 мл 9%-го уксуса.

Приготовление. Хрен очистите, измельчите, смешайте с солью и уксусом, положите в кастрюлю и доведите до кипения, разложите по банкам, стерилизуйте при 90 °С 15–20 мин, укупорьте.

Вариант 3

По 500 г корня хрена, корня петрушки, по 2 ч. л. сахара, соли, 200 мл 9%-го уксуса, 2 л воды.

Приготовление. Хрен и петрушку замочите в воде, очистите, натрите на терке, после чего залейте кипящей водой, накройте и дайте остыть. Добавьте уксус, сахар и соль. Переложите в банку и храните в холодильнике.

Приправа из хрена со свеклой

500 г корня хрена, 1 свекла, по щепотке аниса, тмина.

Приготовление. Корень хрена очистите, натрите на терке. Свеклу отварите, мелко нарежьте и добавьте к хрену. Добавьте анис и тмин, перемешайте. Разложите по банкам объемом 0,5 л, стерилизуйте в течение 15 мин и закатайте.

Хрен с уксусом

2 кг корня хрена.

Для заливки: 80 г сахара, 40 г соли, 2 ст. л. 80 %-й уксусной кислоты, по 1 ч. л. корицы, гвоздики, тмина, душистого перца, 800 мл воды.

Приготовление. Хрен очистите, натрите на терке. В воду всыпьте соль и сахар, доведите до кипения, добавьте специи, влейте уксусную кислоту и настаивайте 1 сутки. Потом заливку процедите и залейте ею хрен. Готовую приправу разложите по банкам и закатайте.

Хрен со свекольным соком

2 кг корня хрена.

Для заливки: 160 г сахара, 80 г соли, по щепотке душистого перца, аниса, тмина, 800 мл свекольного сока, 3 ст. л. 80 %-й уксусной кислоты.

Приготовление. Растворите в свекольном соке соль и сахар, специи, доведите до кипения, влейте уксусную кислоту и настаивайте 1 сутки. Заливку процедите и добавьте к натертому хрену. Готовую приправу разложите по банкам и закатайте.

Хрен с яблоками и морковью

200 г корня хрена, 2 яблока, по 1 моркови, головке чеснока, по щепотке имбиря, тмина, душистого перца, сахар, соль.

Приготовление. Хрен и морковь очистите, натрите на терке, добавьте измельченный чеснок, специи, сахар, соль по вкусу. Поставьте на огонь и варите, помешивая, 20 мин. Разложите по банкам и закатайте.

Сентябрь

Наступил, пожалуй, самый красивый осенний месяц. Деревья постепенно окрашиваются в золотой и багряный цвета, радуют глаз астры, хризантемы, георгины. Начинаются основные заготовки овощей на зиму, солят огурцы, помидоры, квасят капусту. Работы в саду и огороде еще много: нужно подготовить растения и участок к зиме, собрать урожай и обеспечить его хранение.

Работы по дням

С 1 по 5 сентября (растущая Луна). Начните готовить грядки под озимый чеснок, а также соберите последние огурцы, которые вы выращивали в открытом грунте.

Начните делать различные заготовки.

Срежьте картофельную ботву для ускорения созревания клубней.

Дни неблагоприятны для любых посадок (в том числе плодоносящих растений и деревьев) и посева. Займитесь уничтожением сорняков на участке. Соберите семена овощей для будущих посевов, а также урожай корнеплодов.

Для семян отберите ранние, урожайные, здоровые растения, не поврежденные болезнями и вредителями. В среднем от одного растения можно получить следующее количество семян (табл. 2).

Таблица 2

Количество семян с одной культуры

Культура	Количество семян, г
Морковь	6—8
Свекла	50—60
Укроп	5—8
Салат	3—5
Горох	35—40
Фасоль	25
Огурец	10—15
Томат	3
Тыква, кабачок	50—250

Внесите минеральные удобрения под плодовые деревья. Соберите виноград для употребления в пищу. Если вы планируете переработку (например, на вино), то оставьте его еще на какое-то время, чтобы в нем накопилось больше сахара.

Проведите обильный полив цветов, а также прополите грядки

и подрыхлите почву.

Займитесь подготовкой помещений для хранения овощей. Проведите дезинфекцию с помощью хлорамина.

Проведите обрезку плодовых деревьев.

Если крона яблони не формировалась, то задачами обрезки являются равномерное расположение скелетных и полускелетных ветвей, а также создание внутри кроны благоприятного светового и воздушного режима.

При обрезке запущенных яблонь придерживайтесь следующих правил. Сначала вырежьте больные и сухие ветви. Если ветви образуют развилку, то одну, более слабую, срежьте на 1/2 или 2/3 длины, а на следующий год или через год удалите. У яблонь, крона которых вытянулась в длину, укорачивайте ее постепенно до 5 м.

Если дни стоят сухие и теплые, займитесь покосом травы на участке для заготовки сена, чтобы потом утеплить растения на зиму.

Приступайте к сбору урожая сливы. Если вы собираете ее для последующего хранения, то снимайте плоды вместе с плодоножкой, в противном случае вы повредите плоды и храниться долго они не будут.

Для того чтобы сохранить урожай, плоды нужно снимать осторожно. Их нельзя подкручивать или дергать.

6 сентября (полнолуние). День не подходит для сбора урожая корнеплодов. Осмотрите деревья, если среди них есть больные или старые, выкопайте их. Перекопайте пустующие грядки. Удобрите почву, если необходимо (если почва не удобрялась в течение трех лет, внесите навоз (50 кг на 10 м^2), калийные и фосфорные удобрения).

Займитесь любыми заготовками на зиму.

Начинайте убирать среднераннюю цветную капусту. Соберите урожай белокочанной и краснокочанной капусты.

Зрелые кочаны срежьте ножом, оставляя нижние листья, а также кочерыжку длиной до 4 см. После окончания сбора урожая все кочерыжки выкопайте из земли. У среднепоздних и поздних сортов кочаны можно выдергивать целиком и обрубать кочерыжки перед закладкой на хранение.

Благоприятный день для полива.

Отберите красные плоды помидоров с небольшим размягчением для заготовки семян на будущий год. Разрежьте их, ложкой выньте мякоть с семенами и положите в стеклянную емкость, после чего оставьте киснуть. Закисание способствует образованию молочной кислоты, которая обеззараживает семена, защищая их в будущем от бактериального рака.

Во время закисания воду к семенам не добавляют, иначе во время просушивания они могут прорасти.

Скисание длится 3–5 дней в зависимости от температуры. Признаки окончания процесса: появление пленки и осветление сока. Затем семена хорошо промойте, пропустите их через два сита. У первого сита диаметр ячеек должен быть 6 мм, у второго – 1,5 мм. Семена, помещенные в сито, разотрите рукой или жесткой щеткой. Потом высушите, разложив их на полотенце тонким слоем, периодически помешивая.

С 7 по 19 сентября (убывающая Луна). Убирайте морковь и свеклу для употребления в пищу. Помните, что при уборке урожая свеклы ее листья скручивают, а не обрезают.

Молодую морковь убирают, когда диаметр корнеплода достигает 1 см и больше. При этом корнеплоды выдергивают не подряд, а через один-два. В наиболее загущенных местах морковь выдергивают для прореживания грядок. Когда корнеплоды достигнут максимального размера, убирают все подряд. Ботву обрезают на уровне головки корнеплода.

Продолжайте сбор урожая помидоров. Для того чтобы собрать большое количество плодов, сначала снимите немного покрасневшие, пожелтевшие плоды и те, которые только начинают буреть. Недозревшие помидоры дозреют на солнце за 10–15 дней.

В эти дни закончите собирать болгарский перец и баклажаны.

Если в конце августа вы сеяли редис, прореди его, при необходимости удобрите селитрой и полейте.

В цветнике срежьте листья ирисов, опрыскайте побеги пионов и ирисов бордосской жидкостью (1 %-й раствор).

Дни неблагоприятны для пикировки и пересадки растений, так как их корневая система сейчас наиболее уязвима. Не стоит заниматься и посадкой саженцев.

Если ночи стоят холодные, закройте парник с растущими в нем огурцами рамами, огурцы в грунте – пленкой.

Начните уборку лука, выращенного из рассады. Если листья лука начали полегать, приступайте к его уборке на хранение.

Займитесь прививкой деревьев и пересадкой цветов. Начните сажать под зиму луковичные цветы.

Благоприятный период для уборки тыквы, дынь и арбузов. Обработайте стволы плодовых деревьев от лишайников (1–2 ч. л. 10 %-го раствора железного купороса на 100 мл воды).

Высадите в парник на постоянное место рассаду кочанного салата, которую вы подготовили в августе. Уберите урожай спаржевого салата.

С растения снимают по 3–4 побега. После сбора урожая пленочные сооружения убирают, от растений отгребают часть почвы и вносят минеральные удобрения. На 1 м^2 берут по 20 г мочевины и суперфосфата и 15 г хлористого калия. Суперфосфат можно заменить 50–60 г нитроаммофоски. В осеннее время под спаржу вносят 5–6 кг перегноя или навоза на 1 м^2.

Займитесь заготовкой белокочанной капусты на зиму.

Рекомендуется борьба с сорняками и вредителями.

Проведите сбор листового сельдерея: чтобы черешки не разделились, обрежьте листья и нижнюю часть корня. Благоприятный период для посадки озимого чеснока.

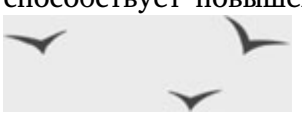
Приступите к отбеливанию листьев и черешков эндивия: соберите все листья в пучок и свяжите шнурком, чтобы солнечный свет не попадал на внутреннюю часть растения.

Соберите плоды, которые в дальнейшем пойдут на варенье, соленье, маринование.

Начните посев шпината в грунт под зиму. Займитесь уборкой гороха поздних сортов. Завершите уборку урожая укропа.

Начните высаживать луковицы гиацинтов в почву под зиму.

> Внесение фосфорно-калийных удобрений в сентябре повышает морозоустойчивость растений, а также способствует повышению количества будущего урожая.



13 сентября продолжайте выкапывать и корчевать старые и больные деревья.

Дерево, предназначенное для выкорчевки, спилите или срубите. Затем сделайте по центру спила отверстие диаметром до 7 см и глубиной до 50 см. В это отверстие насыпьте мелко истолченную селитру и залейте водой. Отверстие плотно закройте и оставьте до весны. Весной отверстие откройте, влейте туда керосин и подожгите. Остаток ствола и корневище полностью выгорят и останется только перекопать почву.

Пересадите двулетние растения, чтобы до наступления

холодов они успели укорениться. Вырежьте сухие и тонкие ветки у смородины и крыжовника. Удалите слишком наклоненные к земле ветви.

Разбросайте навоз и опилки под деревьями и кустарниками. Прикопайте саженцы. Для этого на самом высоком месте выкопайте канавку, северную ее стенку сделайте более отвесной, южную – пологой. Саженцы положите кроной к югу и присыпьте корни рыхлой землей или песком, хорошо полейте, чтобы почва уплотнилась; если нужно, добавьте земли. С наступлением холодов все растение присыпьте землей.

Займитесь посадкой и пересадкой растений, в том числе озимого чеснока.

Начните уборку свеклы и моркови на семена. Убирают семенники осторожно, чтобы не повредить корнеплоды. Выньте их из земли и сразу обрежьте на конус, оставляя только черешки длиной до 1,5 см. Сухие листья удалите. В первую очередь уберите свеклу, а потом морковь. Отобранные корнеплоды поместите в погреб и оставьте там до весны, при этом прибегая к мерам защиты от увядания и болезней, которые могут повлиять на выход семян.

С 14 по 19 сентября. Если вы закладывали в конце августа сливу на хранение, проверьте ее. Недавно собранную сливу поместите в герметичные полиэтиленовые пакеты и храните при температуре 0 °С в течение двух месяцев. Если в эти дни стоит хорошая погода, займитесь пересадкой плодовых деревьев, ягодных кустарников.

Посадите крокусы (высаживайте их между многолетниками).

Проведите перекопку, рыхление и утепление земли торфом или навозом. Торф бывает нескольких видов: верховой, низинный, переходный. Верховой торф как удобрение не пригоден, так как является малоразложившимся продуктом. Но его можно компостировать, обработав предварительно молотой углекислой известью. При компостировании добавьте известь, фосфоритную муку, минеральные удобрения, навоз, птичий помет. То же самое можно сделать и с переходным торфом. Компостированные торфы используют для мульчирования почвы и добавляют в компосты.

Низинный торф подходит для удобрения без предварительной обработки.

Что касается навоза, помните: перед тем как вносить навоз в почву, его нужно обогатить, добавив фосфорные минеральные удобрения.

Выкопайте большие кусты клематисов, поделите их и высадите, заглубив стебли на 5–7 см.

Удобрите газон калийными удобрениями.

Внесите удобрения под вишню и сливу. Проверьте их семена, застратифицированные в августе.

Заготовьте одревесневшие черенки черной смородины, а также черенки вишни, сливы, груши и яблони для прививок следующей весной.

Осмотрите деревья на наличие дупел. Для ухода за стволами с дуплами отпилите ножовкой излишки деревянной втулки, прихватывая древесину. Обработанное место замажьте горячим варом.

Вместо вара иногда используют смолу, но в этом случае старайтесь обработать дупло так, чтобы смола не соприкасалась со здоровой корой, иначе она будет препятствовать заплыванию.

20 сентября (новолуние). Займитесь уборкой цветника: обрежьте стебли отцветших растений, соберите опавшие листья. Заложите на хранение овощи (чеснок, капусту).

Чеснок нужно хорошо просушить. Лучше всего его подвесить вертикально в «косах». Сплетите его ботву так, чтобы головки оказались снаружи. Поместите чеснок в мешки из-под сахара. Храните подальше от источников тепла.

При закладке капусты на хранение учитывайте температурный режим. Капусту с предварительно обрезанной кочерыжкой и оборванными внешними листьями положите в ящики, пересыпав их соломой. Уложите кочаны так, чтобы они не соприкасались друг с другом. Если кочанов немного, то их можно подвесить за кочерыжки в подвале под потолком, очистив от раскрывшихся листьев.

Подкормите яблони. Если они плодоносят, то на периферии приствольного круга сделайте лунки глубиной до 50 см и внесите в них удобрения. Как правило, на 1 м^2 вносят 4–8 кг компоста или перегноя. Если органических удобрений нет, то внесите фосфорные и калийные удобрения с небольшим количеством азотных – это благоприятно для роста корневой системы яблони.

С 21 по 30 сентября (растущая Луна). Приступайте к сбору урожая среднепоздних сортов яблок. Проведите работы в цветнике.

Неблагоприятный период для перевалки саженцев плодовых деревьев.

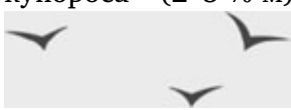
Мульчируйте многолетники, зимующие в грунте, от

вымерзания. Гладиолусы, пеларгонии, георгины, хризантемы выкопайте. Клубни поместите на хранение в коробки, пересыпав их торфом или песком. Проведите обработку клубней гладиолусов против черной ножки. Возьмите высушенные и измельченные цветки бархатцев, воду и 40 г хозяйственного мыла. Цветы поместите в эмалированное ведро (1/2) и залейте до краев теплой водой. Оставьте на 48 ч и процедите. В настой добавьте мыльную стружку.

Благоприятный период для пикировки, пересадки и обрезки деревьев.

Займитесь работами в цветнике. Прополите клематисы, полейте, если дни стоят сухие. Если кусты растения крупные, то выкопайте их для последующего деления и высадки. Стебли в почву заглубляйте до 7 см.

Чтобы избавиться от грибов-трутовиков на деревьях, удалите их, затем зачистите пораженное место до здоровой древесины, обработайте раствором медного купороса (2–3 %-м) и замажьте садовым варом.



28 сентября займитесь обрезкой плодовых деревьев и кустарников.

Хризантемы с недостаточно развитыми бутонами пересадите в горшки и перенести в помещение.

Боритесь с вредителями крыжовника и смородины. Вырежьте и сожгите все поврежденные и сухие ветви, пораженные болезнями. Землю под кустами перекопайте, чтобы уничтожить зимующие фазы вредителей, например, пилильщиков, пядениц, крыжовниковой огневки, галлиц и т. п.

Осмотрите облепиху. Если на ней остались ягоды, особенно пораженные болезнями, соберите их и уничтожьте.

Уберите на хранение собранные яблоки. Храните урожай при температуре от 0 до 2 °С и относительной влажность воздуха 95 %.

Выкопайте георгины, промойте и вырежьте все тонкие корешки. После чего просушите цветы, храните их в темном и прохладном месте, например, в подвале.

Займитесь посадкой озимого чеснока.

На участке подготовьте ямы для высадки саженцев ягодных кустарников и плодовых деревьев. Если на вашем участке есть молодые неплодоносящие деревья, а погода стоит сухая, то умеренно полейте их.

Побелите стволы плодовых деревьев водоэмульсионной краской. Пред побелкой обработайте стволы от лишайников.

С 29 по 30 сентября проводите деление разросшихся кустов фиалок, хризантем.

Делением куста можно получить до 30 растений фиалки. Их сажают в открытый грунт, поливают утром и вечером до момента укоренения. Место для саженцев должно быть защищено от ветра.

Начните перекопку садового участка. Благоприятные дни для пересадки многолетников.

Срежьте все стебли пионов, кусты прополите, удобрите почву суперфосфатом и золой.

Также отличным средством для улучшения почвы станет смесь скошенной травы и опавших листьев. Ее можно внести в землю или просто положить сверху на грядки и оставить на зиму. Весной, перекопав вместе с почвой, вы заметите значительное улучшение состояния почвы на участке.

Начните заготавливать семена для будущего года. Семена храните в полиэтиленовых пакетиках. Но при этом влажность в них должна быть не выше определенного процента, который установлен для каждой культуры. Для томатов, огурцов и перца – 5–6 %; арбуза, дыни, тыквы, салата – 5 %; капусты, лука, брюквы, моркови, петрушки, пастернака, редиса – 6 %; гороха, фасоли, бобов – 7 %.

При хранении семян в домашних условиях с соблюдением всех требований за указанные сроки их всхожесть не снижается.

Заложите на хранение репчатый лук.

Перед закладкой лук хорошо просушите. Мелкие луковицы сушите не меньше недели, а крупные – до 20 дней. Очистите их от покровных чешуек и сухой части листьев. Уложите лук в ящики на подстилку из плотного нетканого материала. Также можно поместить его в сетки или корзины и подвесить их на стену.

Подрыхлите почву под сливой и вишней, после чего хорошо полейте. Им необходим полив на зиму, особенно если сезон был засушливым. Полив должен быть таким, чтобы слой почвы под кронами был увлажнен на глубину 40–50 см, т. е. на 1 м^2 нужно до 50 л воды.

Рецепты

Сентябрь – это месяц овощных и фруктовых зимних заготовок. Хозяйки без устали, консервируют, маринуют, солят, квасят, сушат…

Чтобы овощи и фрукты, которые вы вырастили на своем участке, сохранили больше витаминов и полезных веществ, консервируйте их на восходящей Луне. Также следует обращать внимание на то, в каком знаке Зодиака Луна находится. Так, овощи лучше перерабатывать на зиму в дни Луны в Козероге, Рыбах, Тельце, Стрельце, Близнецах. Фрукты – в Овне, корнеплоды – в Тельце и Деве.

Арбузные цукаты

2 кг арбузных корок.

Для сиропа: 2,5 кг сахара, по щепотке ванили, корицы, имбиря, 1,2 л воды.

Приготовление. С корок срежьте мякоть, нарежьте мелкими кубиками и варите 5–10 мин (корки должны размягчиться, но не развариться), откиньте на дуршлаг. Из воды, специй и сахара приготовьте сироп. В горячий сироп положите корки и оставьте на 10–12 ч. Затем варите корки в сиропе в 3–4 приема (по 5–7 мин). Готовые цукаты откиньте на дуршлаг. После этого разложите их для сушки в один слой на блюде или сетке. Цукаты переложите в стеклянную или пластиковую тару и плотно закройте.

Соленые арбузы

Вариант 1

Арбузы.

Для рассола: на 5 л воды – 350 г соли, по щепотке душистого перца, аниса.

Приготовление. Отберите некрупные арбузы (весом не более 2 кг) средней спелости, наколите в нескольких местах деревянной спицей, уложите в подготовленную бочку или кадку. Из соли, специй и воды приготовьте рассол. Залейте им арбузы так, чтобы они были полностью покрыты жидкостью. Накройте чистой

полотняной тканью, сверху положите кружок с гнетом. Держите 2–3 дня при комнатной температуре, затем переместите в холодное место. Через 3–4 недели арбузы будут готовы к употреблению.

Вариант 2

На 4 кг арбуза – по 90 г сахара, соли, по щепотке аниса, имбиря, тмина, 1,4 л 9 %-го уксуса, 2 л воды.

Приготовление. В воду положите соль, специи и сахар, доведите до кипения. Кипятите 10–15 мин, затем снимите с огня и влейте уксус. Небольшими кусками нарежьте очищенный арбуз, уложите в банку, влейте горячий рассол, накройте крышкой и стерилизуйте 20–25 мин. Закатайте банку, переверните вверх дном и укутайте до остывания. Храните в прохладном месте.

Арбуз пряный

На 1 кг арбуза – 30 г соли, 15 г сахара, 5 г лимонной кислоты, 3 горошины черного перца, по 2 лавровых листа, зубчика чеснока, по 1 веточке сельдерея, розмарина, бутончику гвоздики, 800 мл воды.

Приготовление. Вымойте арбуз, нарежьте небольшими кусочками, при желании срежьте корку. Положите на дно стерилизованной банки веточку сельдерея, чеснок, черный перец, лавровый лист, розмарин, гвоздику. Неплотно уложите арбуз. Добавьте еще одну веточку сельдерея. Залейте кипящей водой, оставьте на 20 мин, накрыв банку стерилизованной крышкой. Слейте воду, доведите до кипения, добавьте сахар и соль, кипятите 2 мин. В банку всыпьте лимонную кислоту, влейте горячую заливку. Закатайте банку, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания. Храните в прохладном месте.

Арбуз с листьями смородины, малины и вишни

На 1,5 кг арбуза – 2 зубчика чеснока, по 1 таблетке аспирина, пучку укропа, сельдерея, по 10 г листьев смородины, вишни, малины, по 15 г сахара, соли, по щепотке тмина, имбиря, вода.

Приготовление. Арбуз очистите от корки, нарежьте

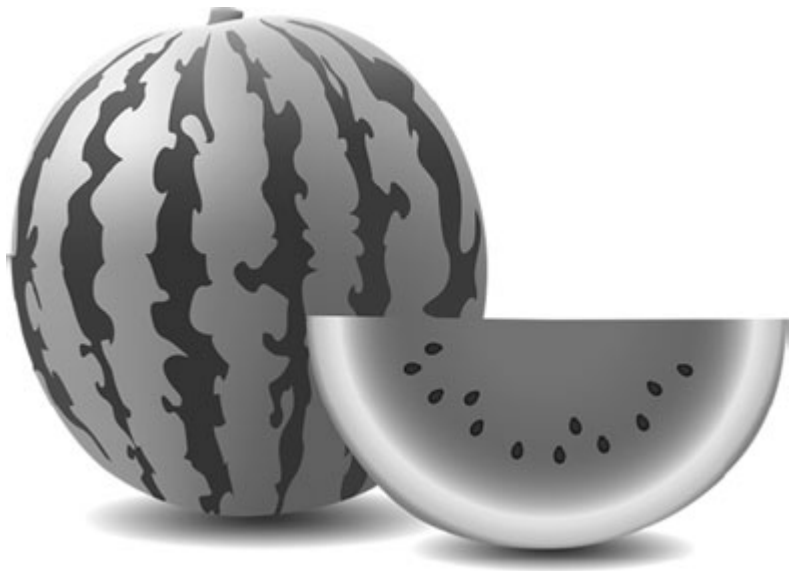
небольшими кусочками. На дно стерилизованной банки положите мелко нарезанные укроп и сельдерей, промытые листья смородины, малины и вишни. Всыпьте соль, сахар, специи, добавьте аспирин, залейте кипящей водой и закатайте. Банку переверните вверх дном до полного остывания. Храните в прохладном месте.

Маринованный арбуз

На 1 кг арбуза – 2 зубчика чеснока.

Для маринада (из расчета на 1 банку емкостью 3 л): 80 г сахара, 50 г соли, по щепотке тмина, душистого перца, 80 мл 9%-го уксуса, 1,5 л воды.

Приготовление. Срежьте корку с арбуза. Мякоть нарежьте дольками и неплотно уложите в банку. Добавьте чеснок и влейте кипяток. Оставьте на 5–7 мин, слейте воду в кастрюлю, доведите до кипения, снова залейте арбуз и слейте воду. В нее добавьте соль, сахар, специи, доведите до кипения, влейте уксус и залейте этим маринадом арбуз. Закатайте банку, переверните вверх дном на сутки, после чего уберите на хранение в прохладное место.



Арбузное варенье

На 1 кг арбузной мякоти – 100 г яблочного пюре, 1,5 кг сахара, 5 лимонов, 100 мл воды.

Приготовление. Из мякоти арбуза удалите семена, нарежьте ее небольшими кусочками, положите в эмалированную посуду, добавьте воду и варите на среднем огне до размягчения. С лимонов срежьте цедру, выжмите сок. Смешайте сок, оставшуюся воду, половину сахара и приготовьте сироп. Добавьте к арбузу сироп, пюре и цедру и варите на слабом огне, постепенно порциями всыпая оставшийся сахар и постоянно помешивая. Готовое варенье разложите по банкам и закройте полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой.

Варенье из арбузных корок

На 2 кг арбузных корок – 200 г груш, 1,5 кг сахара, 1 ч. л. питьевой соды, по щепотке корицы, имбиря, 3 л воды.

Для сиропа: 1,2 кг сахара, 1,2 л воды.

Приготовление. Корки вымойте, срежьте плотный верхний слой с кожурой, нарежьте небольшими кусочками и наколите их вилкой. Груши вымойте, очистите, нарежьте небольшими кубиками. Соду растворите в 1 стакане горячей воды и добавьте 1 л холодной воды. В этот раствор положите нарезанные корки и оставьте на 3–4 ч. В отдельной посуде приготовьте сироп. Корки тщательно промойте под струей проточной воды, положите в кипящий сироп вместе с грушами и варите в течение 15 мин. Снимите с огня и оставьте на 10–12 ч. Затем добавьте оставшийся сахар, доведите на сильном огне до кипения, убавьте огонь и варите 3 ч. За несколько минут до окончания варки добавьте корицу и имбирь. Горячее варенье разложите по банкам и герметично укупорьте.

Арбузно-смородиновый джем

По 2 кг арбузной мякоти, красной смородины, сахара, по щепотке имбиря, кардамона, корицы, ванили.

Приготовление. Смородину положите в эмалированную кастрюлю, всыпьте сахар и разотрите пестиком. Мякоть арбуза измельчите, добавьте к смородине вместе со специями. Доведите массу до кипения, немного остудите, протрите через сито. Полученное пюре положите в эмалированную посуду и варите до готовности. Горячий джем разложите по банкам, дайте остыть, закройте полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой.

Сушеный базилик

Приготовление. Базилик промойте в холодной воде, разложите на бумаге. Сушите на воздухе или в хорошо проветриваемом помещении при температуре не выше 35 °С. Храните в стеклянной таре.

Соленый базилик

Базилик, соль.

Приготовление. Базилик вымойте. Листья и цветки оборвите и уложите в банки слоями, каждый посыпьте солью. Храните в холодильнике.

Соленый барбарис со специями

500 г ягод барбариса, 40 г соли, по щепотке имбиря, кардамона, 400 мл воды.

Приготовление. В воду всыпьте соль, специи, доведите до кипения и снимите с огня. Ягоды барбариса, не отделяя от веточек, вымойте, уложите в банки и залейте горячим рассолом. Банки закройте крышками, остудите и храните в прохладном месте. При появлении плесени рассол слейте и замените свежим.

Маринованный барбарис

1 кг ягод барбариса, по 100 г сахара, соли, по 10 горошин душистого перца, бутонов гвоздики, 2 палочки корицы, по щепотке имбиря, тмина, 80 мл 9%-го уксуса, 600 мл воды.

Приготовление. Барбарис переберите, вымойте, немного обсушите и разложите по банкам. Для маринада в воду положите душистый перец, гвоздику, корицу, имбирь, тмин, всыпьте соль, сахар и доведите до кипения. Снимите с огня, влейте уксус. Горячим маринадом залейте барбарис, закройте крышками, остудите и поставьте в холодильник на 5 дней.

Маринованный барбарис с кабачками

По 2 кг ягод барбариса, кабачков, 12 горошин душистого перца.

Для маринада: 100 г сахара, 80 г соли, 140 мл 6%-го уксуса, 1,5 л воды.

Приготовление. Ягоды барбариса переберите, тщательно вымойте, обсушите. Кабачки вымойте, очистите от кожуры, удалите мякоть с семенами и нарежьте небольшими кубиками, перемешайте с ягодами барбариса. В воду для маринада положите соль, сахар, влейте уксус и кипятите 10 мин. На дно банок положите душистый перец, затем барбарис и кабачки. Банки залейте горячим маринадом, стерилизуйте 25–30 мин, закатайте и остудите. Храните в прохладном месте.

Варенье из барбариса с яблоками

500 г ягод барбариса, 200 г яблок.
Для сиропа: 600 г сахара, 100 мл воды.

Приготовление. Ягоды и яблоки, нарезанные небольшими кусочками, положите в эмалированную посуду. Из воды и половины сахара приготовьте сироп. Залейте фрукты горячим сиропом, дайте настояться сутки. Затем сироп слейте, доведите до кипения и вновь залейте им фрукты. Оставьте еще на сутки. После этого добавьте оставшийся сахар и варите варенье до готовности. Немного остудите, разложите по банкам, закройте полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой.

Варенье из барбариса с терном

2 кг барбариса, 100 г терна.
Для сиропа: 3 кг сахара, 1 л воды.

Приготовление. Барбарис и терн (без косточек) положите в эмалированную посуду. Из воды и сахара приготовьте сироп. Залейте кипящим сиропом ягоды, оставьте на 8–10 ч. Затем варите до готовности, немного остудите, разложите по банкам, закройте полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой.

Сок из барбариса

Ягоды барбариса, по щепотке ванили, корицы.

Приготовление. Ягоды бланшируйте 3–4 мин, выжмите сок, разлейте по банкам, добавьте специи, накройте крышками,

стерилизуйте: 0,5 л – 7 мин, 1 л – 10 мин. Герметично укупорьте.

Компот из барбариса

Ягоды барбариса.

Для сиропа: на 2 л воды – 1 кг сахара, по щепотке кардамона, имбиря, гвоздики.

Приготовление. Промытые ягоды плотно уложите в банки, наполняя их на треть. Из воды, специй и сахара приготовьте сироп. Залейте кипящим сиропом ягоды, накройте банки крышками, стерилизуйте: банки объемом 0,5 л – 10 мин, объемом 1 л – 15 мин, объемом 3 л – 35 мин. Потом герметично укупорьте.

Барбарисовый соус

500 г ягод барбариса, 2 зубчика чеснока, по 0,5 ст. л. измельченной зелени укропа, кинзы, базилика и петрушки, соль, 100 мл воды.

Приготовление. Ягоды вымойте, варите до размягчения, протрите через сито, добавьте измельченный чеснок и зелень, посолите, перемешайте, доведите до кипения. Горячий соус разлейте по банкам и сразу укупорьте.

Груши в духовке

500 г груш, 100 г сахара, 50 г сахарной пудры, щепотка молотой корицы.

Приготовление. Груши вымойте, очистите от кожуры, удалите сердцевину с семенами. Затем нарежьте дольками, пересыпьте сахаром. Сверху прикройте салфеткой, положите гнет и поставьте на холод примерно на 8–10 ч. Затем выделившийся сок слейте, прокипятите, разлейте в подготовленные банки и закатайте. Грушевые дольки посыпьте сахарной пудрой и корицей, подсушите в духовке, нагретой до 65 ˚С, уложите в стеклянную банку, закройте ее крышкой.

Маринованные груши с пряностями

2,5 кг твердых груш, лимонная кислота, по щепотке корицы, имбиря, 2 л воды.

Приготовление. Если кожица у груш толстая, аккуратно срежьте ее. Крупные груши разрежьте на 4 части, удалите поврежденные места, сердцевинку. Мелкие груши маринуйте целиком и не очищайте. В воду добавьте лимонную кислоту (1 г на 1 л воды) и корицу с имбирем, доведите до кипения и бланшируйте очищенные груши 8–10 мин, мелкие – 5 мин. Затем груши залейте холодной водой и откиньте на дуршлаг. Охлажденные плоды разложите по банкам, залейте кипящей водой, в которой бланшировались груши, и сверху всыпьте по 0,5 г лимонной кислоты. Банки накройте крышками и стерилизуйте 15–20 мин. Затем закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания. Храните в прохладном месте.

Груши с кизилом

1 кг мелких груш, 50 г кизила, 15 г крупной соли, лимонная кислота, щепотка имбиря, несколько бутонов гвоздики, 700 мл воды.

Приготовление. У груш удалите плодоножки, вымойте в холодной воде и уложите в стерилизованную банку. Всыпьте лимонную кислоту по вкусу, гвоздику, имбирь, соль, кизил, залейте холодной кипяченой водой. Банку закатайте крышкой, переверните вверх дном и оставьте в прохладном месте. Через день банку переверните обратно. Повторяйте переворачивание 10 раз. Через 20 дней груши будут готовы.

Медовые груши

5 кг груш, 250 г меда, 50 г соли, по щепотке корицы, аниса, 5 л воды.

Приготовление. Подготовленные груши уложите в бочонок черенками вверх. Растворите соль, корицу, анис и мед в теплой воде и доведите до кипения. Залейте приготовленной заливкой груши. Накройте груши деревянным кружком и положите гнет. Оставьте под гнетом на 4 недели. Храните готовые груши при температуре 12 °С.

Груши с горчицей

2 кг груш, 50 г горчицы в зернах, 8 бутонов гвоздики, 2 лавровых листа, щепотка молотого душистого перца, 2

л воды.

Приготовление. Мелкие груши наколите в нескольких местах зубочисткой или заточенной спичкой и варите в воде на слабом огне до размягчения. На дно стерилизованных банок положите горчицу, гвоздику, перец, лавровый лист, затем плотно уложите груши. Залейте их кипящей водой, в которой они варились. Банки закатайте.

Груши маринованные с перцем и розмарином

2 кг твердых груш, 500 г сахара, по 10 палочек гвоздики, горошин душистого перца, 4 веточки розмарина, 2 ч. л. зерен горчицы, 100 мл белого винного 5 %-го уксуса, 1 л воды.

Приготовление. В кастрюлю налейте воду, всыпьте сахар, добавьте зерна горчицы, гвоздику и веточки розмарина. Доведите все до кипения и варите 10 мин. Затем влейте винный уксус. Груши вымойте, очистите, удалите сердцевину, разрежьте на четвертинки. Если груши мелкие, то их можно мариновать не разрезая. Груши положите в горячий маринад и бланшируйте на среднем огне 10 мин. Затем добавьте горошины душистого перца. Бланшированные груши переложите в стерилизованные банки, а маринад еще раз доведите до кипения, после чего залейте им груши. Банки закатайте. После остывания храните груши в темном прохладном месте.

Груши, маринованные со специями

2 кг груш, 500 г сахара, по щепотке имбиря, аниса, корицы, ванили, гвоздики, 500 мл 5%-го уксуса, 1 л воды.

Приготовление. Груши очистите, удалите сердцевину, нарежьте дольками, уложите в банки и залейте охлажденным маринадом. Для маринада в горячей воде растворите сахар, добавьте уксус, специи. Доведите до кипения. Банки стерилизуйте 5 мин, закатайте, переверните вверх дном и оставьте до остывания.

Груши с гвоздикой

1,5 кг груш, 1 кг сахара, 5 бутонов гвоздики, 1 палочка корицы, по 250 мл 6%-го уксуса, воды.

Приготовление. Груши очистите, плодоножку укоротите на 2/3. Приготовьте из воды, сахара, уксуса, корицы и гвоздики маринад, доведите его до кипения, порциями положите в него груши и варите на слабом огне примерно 60 мин. Затем груши выньте, дайте жидкости стечь, переложите груши в стерилизованные банки и закатайте.

Груши, маринованные с имбирем

2 кг груш, 800 г сахара, 50 г измельченного корня имбиря, по 2 палочки корицы, бутончика гвоздики, 2 ч. л. ямайского перца горошком, 600 мл фруктового уксуса.

Приготовление. Налейте в кастрюлю уксус, добавьте сахар, имбирь, корицу и ямайский перец. Поставьте все на слабый огонь и держите, постоянно помешивая, пока сахар не растворится. Доведите до кипения и кипятите маринад на слабом огне 20 мин. Очистите груши, оставив черенки. Добавьте гвоздику и залейте горячим маринадом. Варите на слабом огне, пока груши не станут мягкими. Выньте груши шумовкой и переложите в стерилизованные банки. Снова доведите маринад до кипения и кипятите в течение 5 мин. Процедите, залейте груши, закатайте банки. Груши будут готовы через 30 дней.

Маринованные груши с корицей

1,5 кг груш с плотной мякотью, по 5 палочек корицы, горошин душистого перца, бутонов гвоздики, щепотка имбиря.

Для маринада: 280 г сахара, 20 мл 80 %-й уксусной эссенции, 330 мл воды.

Приготовление. Для маринования используйте спелые, но не перезревшие груши. Вымойте, очистите, разрежьте на две или четыре части, удалите сердцевину. Мелкие груши маринуйте целиком, удалив из них сердцевину специальным приспособлением. Груши бланшируйте 30–35 мин. Воду, в которой бланшировались груши, профильтруйте и используйте для приготовления маринада. Всыпьте сахар, доведите до кипения, процедите, кипятите 15 мин, влейте уксусную эссенцию. На дно банок положите несколько горошин душистого перца, пару бутонов гвоздики, палочку корицы, имбирь, уложите груши, залейте горячим маринадом. Банки накройте крышками, стерилизуйте 15–20 мин, затем закатайте, переверните вверх

дном, укутайте и оставьте до полного остывания. Храните в прохладном месте.

Дынный мармелад

По 2 кг дыни, сахара, 100 г изюма, по щепотке ванилина, корицы, 200 мл воды.

Приготовление. Спелую дыню очистите от кожуры, нарежьте небольшими кубиками, положите в эмалированную посуду, влейте воду и варите на слабом огне до размягчения. В горячем виде полученную массу протрите через сито. Затем пюре варите до тех пор, пока объем не уменьшится на четверть. Затем порциями всыпьте сахар, изюм, специи и варите мармелад до загустения. Готовый горячий мармелад разложите по банкам и закройте полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой. Храните в прохладном месте

Соленая дыня

6 дынь средней спелости, по 1 пучку зелени укропа, петрушки, базилика, по 10 г листьев смородины, малины, вишни, 500 г соли, 20 л воды.

Приготовление. Дыни уложите в кадку, сверху положите зелень и листья. Для рассола растворите соль в воде, доведите до кипения, остудите и залейте дыни. Положите деревянный круг и гнет и оставьте при комнатной температуре. Через 2–3 дня переставьте кадку в прохладное место. Еще через 3 дня дыни будут готовы к употреблению.

Маринованная дыня

Вариант 1

Спелая дыня с плотной мякотью, корица, гвоздика, имбирь.

Для маринада: на 2 л воды – 800 г сахара, 200 мл 5%-го уксуса.

Приготовление. Дыни нарежьте небольшими кубиками и бланшируйте в течение нескольких секунд, после чего быстро остудите под струей холодной воды. В банки положите по несколько гвоздичек, кусочку корицы и имбиря, наполните их кусочками дыни. Из воды, сахара и уксуса приготовьте маринад. Горячим маринадом залейте банки, накройте крышками и стерилизуйте: банки объемом 0,5 л – 8 мин, объемом 1 л – 12 мин. Потом герметично укупорьте, переверните и оставьте до остывания.

Вариант 2

7 кг дыни, 1 кг сахара, 60 горошин душистого перца, 40 бутонов гвоздики, 20 кусочков корицы, ванилин, 40 мл 80 %-й уксусной эссенции, 3 л воды.

Приготовление. Зрелые дыни с плотной мякотью вымойте с помощью щетки в холодной воде. Разрежьте пополам, удалите семена, очистите от корки, а мякоть нарежьте кубиками. Затем бланшируйте их в кипящей воде 3–4 мин, промойте под проточной водой, дайте воде стечь. В чистые сухие банки положите по 2–3 бутона гвоздики, 3–4 горошины душистого перца, 1 кусочек корицы, ванилин по вкусу, затем уложите дыню. Для маринада влейте в воду уксусную эссенцию, всыпьте сахар. Поставьте на огонь, доведите до кипения и кипятите 10–15 мин. Маринад процедите через марлю, еще раз поставьте на огонь и доведите до кипения. Горячим маринадом залейте дыню. Банки накройте крышками, поставьте их в кастрюлю с горячей водой и

стерилизуйте: поллитровые – 10 мин, литровые – 15 мин. Закатайте крышками.

Вариант 3

Половина дыни средней спелости, 80 г сахара, 20 г меда, 3 г соли, по 2 бутона гвоздики, горошины душистого перца, 0,5 коричной палочки, по щепотке ванилина, кардамона, по 120 мл 9%-го уксуса, воды.

Приготовление. Дыню очистите, крупно нарежьте и уложите в банку. В воду положите сахар, соль, мед, пряности и кипятите 3–5 мин. Затем маринад процедите, охладите и залейте дыню. Стерилизуйте банку в течение 1 ч, закатайте и оставьте до остывания. Храните в прохладном месте.

Маринованная дыня с виноградом и сливой

800 г дыни, по 600 г винограда, сливы, 500 г сахара, 20 горошин душистого перца, 4 бутона гвоздики, 2 палочки корицы, 1 ч. л. соли, по щепотке имбиря, кардамона, по 500 мл виноградного уксуса, воды.

Приготовление. В воде растворите сахар, соль, добавьте специи, влейте уксус и доведите до кипения. Оставьте маринад настояться на 2–3 ч. Затем процедите. Дыню очистите, удалите сердцевину с семенами. Мякоть нарежьте небольшими кусочками и уложите их в банку, залейте маринадом, накройте пергаментом и завяжите. Банку поставьте в кастрюлю с водой и стерилизуйте на слабом огне 40 мин. Развяжите банку, всыпьте вымытые и обсушенные виноград и сливы без косточек, стерилизуйте еще 10 мин, накрыв крышкой. Банку закатайте.

Маринованная дыня с вишней

400 г дыни, 120 г вишни, 30 г соли.

Для маринада: 200 г сахара, 2 г молотой гвоздики, 0,5 палочки корицы, по щепотке имбиря, ванилина, кардамона, 70 мл 9%-го уксуса, 1 л воды.

Приготовление. Дыню очистите, удалите сердцевину с мякотью и нарежьте крупными кусочками. Подсоленной водой залейте дыню и оставьте в прохладном месте на 8–10 ч. Затем воду слейте. Воду для маринада доведите до кипения, добавьте

сахар, специи, влейте уксус. Когда сахар растворится, дыню и вишню без косточек выложите в маринад и варите 1 ч. Затем переложите горячие фрукты в банку, стерилизуйте 20 мин и закатайте. Поставьте банку в прохладное место. Через месяц дыня будет готова к употреблению.

Повидло из дыни с яблоками и грушами

Дыня, яблоки и груши в пропорции 2: 1: 1, 200 мл воды. На 2 кг смешанного пюре – 1,5 кг сахара, 1 ч. л. лимонной кислоты, 50 г апельсиновой цедры.

Приготовление. Дыню нарежьте кубиками. Яблоки и груши нарежьте вместе с кожурой и сердцевиной. Положите все в эмалированную посуду, добавьте воду и варите до размягчения плодов. Горячую массу протрите через сито. В пюре добавьте половину сахара и варите на слабом огне 30 мин. Затем всыпьте остальной сахар и варите повидло до готовности. За несколько минут до окончания варки добавьте лимонную кислоту и цедру. Горячее повидло разложите по банкам, остудите, закройте полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой.

Варенье из дыни

2 кг дыни, 3 кг сахара, 1 ч. л. лимонной кислоты, 20 г апельсиновой цедры, по щепотке ванилина, корицы, имбиря, 800 мл воды.

Приготовление. Для варенья отберите недозрелые дыни с плотной мякотью. Срежте корку, нарежьте мякоть небольшими кубиками и бланшируйте 3–4 мин, затем быстро остудите под струей холодной воды. Из воды и половины сахара приготовьте сироп. Положите дыню в эмалированный таз, залейте сиропом и варите на слабом огне 5 мин. Оставьте варенье до полного остывания. Затем добавьте оставшийся сахар и варите еще 5 мин, после чего оставьте на 6–8 ч. В третий прием доварите окончательно. За несколько минут до готовности добавьте лимонную кислоту, цедру, специи. Варенье остудите и разложите по банкам, плотно закройте полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой.

Компот из дыни

Дыня.

Для сиропа: на 2 л воды – 1,2 г сахара, 1 ч. л. лимонной кислоты, по щепотке гвоздики, кардамона.

Приготовление. Мякоть дыни нарежьте небольшими кубиками. Из воды, специй и сахара приготовьте сироп. Бланшируйте подготовленную дыню в сиропе 3–4 мин, затем выньте и разложите по банкам, наполняя их на треть. Залейте горячим сиропом (температура – 85 °С), в который предварительно добавьте лимонную кислоту. Накройте банки крышками и стерилизуйте: банки объемом 0,5 л – 20 мин, объемом 1 л – 30 мин. Потом герметично укупорьте, переверните, оставьте до остывания.

Салат из капусты

Красно– и белокочанная капуста.

Для заливки: на 1 л воды – 50 г сахара, 15 г соли, щепотка острого перца, 6 бутонов гвоздики, по щепотке тмина, аниса, 500 мл 5 %-го уксуса.

Приготовление. Красно– и белокочанную капусту мелко нарубите и уложите слоями в сухие банки. В кипящую воду добавьте соль, сахар, перец, тмин, анис и гвоздику, прокипятите 5 мин, влейте уксус и снимите с огня. Горячим маринадом залейте капусту, стерилизуйте банки 40 мин при 100 °С. Закатайте крышками.

Цветная капуста с помидорами

2 кг цветной капусты, 1 кг помидоров, 60 г соли, 30 г сахара, по щепотке тмина, аниса, душистого перца, 250 мл воды.

Приготовление. Капусту разберите на соцветия. Помидоры сварите до мягкости и остудите. Полученную массу протрите через сито, влейте воду, всыпьте соль, сахар, специи и кипятите 10 мин. В сухие чистые банки выложите капусту и залейте горячим томатным соком. Стерилизуйте банки 45 мин, закатайте, укутайте до полного остывания. Храните в прохладном месте.

Квашеная цветная капуста с овощами

4 кг цветной капусты, по 200 г сахара, соли, по 2 свеклы, моркови, болгарских перца, 10 горошин черного

перца, по 6 зубчиков чеснока, горошин душистого перца, 3 л воды.

Приготовление. Капусту вымойте и разберите на соцветия. Свеклу и морковь очистите и натрите на крупной терке, болгарский перец нарежьте кубиками. Овощи смешайте, добавьте перец, измельченный с помощью чеснокодавилки чеснок, перемешайте и уложите в стерилизованные банки. Воду доведите до кипения, всыпьте соль, сахар, кипятите 5 мин, залейте рассолом капусту и оставьте при комнатной температуре на 3–4 дня. Затем перенесите капусту в прохладное место на хранение.

Цветная капуста, маринованная с овощами

3 кг цветной капусты, 6 головок репчатого лука, по 2 моркови, красных болгарских перца, 1 пучок зелени укропа и петрушки.

Для маринада: 40 г сахара, 20 г соли, 5–7 горошин черного перца, 3–4 горошины душистого перца, 3 бутона гвоздики, по 1 красному острому перцу, лавровому листу, 8 мл 70 %-й уксусной эссенции, 1 л воды.

Приготовление. Капусту разберите на соцветия. Овощи очистите. Морковь нарежьте кружками, болгарский перец – кубиками, зелень мелко нарубите. На дно банок положите лук, не разрезая, перец, морковь, капусту, залейте кипятком, оставьте на 5 мин. Воду для маринада доведите до кипения, всыпьте соль и сахар, добавьте горошины перца, лавровый лист, гвоздику, красный перец целиком, кипятите 10 мин. Маринад процедите и влейте уксусную эссенцию. Горячим маринадом залейте капусту, стерилизуйте 20 мин. Закатайте, храните в прохладном месте.

Цветная капуста, маринованная с брокколи и помидорами

По 2 кг цветной капусты, брокколи, помидоров, 1 кг красного болгарского перца, 4 головки репчатого лука, зелень петрушки.

Для маринада: 90 г соли, 60 г сахара, 250 мл растительного масла, 100 мл 6%-го уксуса, 2 л воды.

Приготовление. Капусту разберите на соцветия и бланшируйте 3 мин, затем обдайте холодной водой. Помидоры разрежьте на 4 части, перец и лук нарежьте кольцами, зелень петрушки измельчите. Капусту, помидоры, перец и лук уложите в сухие банки, сверху посыпьте петрушкой. В воду для маринада всыпьте соль, сахар, влейте растительное масло, уксус, прокипятите 2 мин и влейте в банки. Стерилизуйте 15 мин, закатайте, переверните вверх дном, укутайте до остывания. Храните в прохладном месте.

Цветная капуста, маринованная с орехами

1,5 кг цветной капусты, 400 г репчатого лука, 200 г очищенных грецких орехов или орехов пекан, 60 г соли, по щепотке тмина, аниса, 80 мл 9%-го уксуса.

Приготовление. Капусту бланшируйте 5 мин, обдайте ледяной водой. К капусте добавьте нарезанные лук, чеснок и орехи, специи, влейте уксус. Перемешайте, уложите в

стерилизованные банки, уплотняя. Стерилизуйте 15–20 мин, закатайте.

Маринованная краснокочанная капуста с перцем

2 кг краснокочанной капусты, 120 г сахара, 60 г соли, по 20 г черного молотого перца, паприки, по щепотке имбиря, тмина, 700 мл растительного масла, 300 мл 9%-го уксуса, 1 л воды.

Приготовление. Капусту нашинкуйте, посолите и помните руками. Плотно уложите в банку. Воду доведите до кипения, положите соль, сахар, специи, влейте масло, уксус. Залейте горячим маринадом капусту, закройте крышкой, оставьте до остывания.

Соленая морковь с сельдереем и болгарским перцем

2 кг моркови, 2 болгарских перца, 5 зубчиков чеснока, 10 г сельдерея, по щепотке тмина, аниса, 30 г соли, 1 л воды.

Приготовление. Морковь одинакового размера очистите, вымойте и варите 10 мин. Затем обдайте холодной водой, немного остудите и вертикально уложите в стерилизованные банки. Перец очистите от семян и, не разрезая, поместите в середину банки. Сверху положите веточки сельдерея и несколько зубчиков чеснока. В воду для рассола всыпьте соль, специи, кипятите 10 мин, остудите и залейте банки. Банки накройте крышками, оставьте на сутки при комнатной температуре, затем закройте капроновыми крышками и храните в прохладном месте.

Морковь в уксусном рассоле с помидорами

4 кг моркови, 2 кг помидоров, 10 зубчиков чеснока.

Для рассола: 50 г сахара, 30 г соли, 5 г молотого кориандра, 10 горошин черного перца, гвоздика, 100 мл растительного масла, 30 мл 9%-го уксуса, 1,5 л воды.

Приготовление. Морковь очистите, нарежьте брусочками. Помидоры разрежьте на 4 части. В стерилизованные банки уложите морковь, помидоры и очищенный чеснок. В воду для рассола положите соль, сахар, кориандр, черный перец, гвоздику по вкусу, влейте растительное масло, уксус и кипятите 10 мин.

Кипящим рассолом залейте банки, накройте крышками, стерилизуйте 10–15 мин, затем закатайте. Укутайте банки до остывания. Храните в прохладном месте.

Пряная морковь в яблочном соке

1 кг моркови, 500 г репчатого лука, 50 г горчицы, 40 г кинзы, по щепотке кардамона, имбиря, тмина, 200 г соли, 500 мл яблочного сока.

Приготовление. Морковь и лук очистите, вымойте, нарежьте кружочками и бланшируйте в кипящей воде 1–2 мин. Откиньте на дуршлаг, затем перемешайте и уложите в стерилизованные банки. В яблочный сок добавьте горчицу, кинзу, специи, посолите и кипятите 10–15 мин. Затем заливку процедите и залейте морковь. Банки закройте крышками и храните в прохладном месте.

Маринованная морковь с острым перцем

16 корнеплодов моркови, по 20 зеленых и красных стручков перца чили, 1 пучок зелени укропа и петрушки.

Для маринада: 500 г сахара, 100 г соли, 1 л 9 %-го уксуса, 250 мл воды.

Приготовление. Морковь очистите и вымойте. Нарежьте небольшими брусочками. Перец вымойте, отрежьте хвостики и нарежьте кружочками. Зелень мелко нарубите. Овощи и зелень смешайте и переложите в стерилизованные банки. В воду для маринада всыпьте соль, сахар, кипятите 5–7 мин. Снимите с огня, немного остудите, влейте уксус, перемешайте и залейте маринадом морковь. Банки закройте капроновыми крышками и храните в прохладном месте.

Морковь в маринаде с чесноком

1,5 кг моркови, 600 г чеснока, 1 пучок зелени.

Для маринада: по 60 г сахара, соли, 200 мл 9%-го уксуса, 1,2 л воды.

Приготовление. Морковь и чеснок очистите, вымойте, нарежьте мелкими кубиками и плотно уложите в стерилизованные банки. Зелень мелко нарубите, положите в банку. В воду всыпьте соль, сахар, кипятите 10 мин, немного

остудите, влейте уксус и перемешайте. Маринадом залейте морковь и закройте крышками. Остудите и храните в прохладном месте.

Морковь, маринованная со специями

1,5 кг моркови, по 100 г сахара, соли, 6 стручков красного перца чили, 20 горошин душистого перца, по 8 бутонов гвоздики, лавровых листов, 2 палочки корицы, 30 мл уксусной эссенции, 2 л воды.

Приготовление. Морковь очистите, вымойте, нарежьте кружками. Бланшируйте морковь 2–3 мин, обдайте ледяной водой, откиньте на дуршлаг. Затем уложите в банку. В воду для маринада всыпьте соль, сахар, добавьте перец и пряности. Кипятите 10–15 мин. Снимите с огня, немного остудите, процедите, влейте уксусную эссенцию и полученным маринадом залейте морковь. Банку накройте крышкой, стерилизуйте 10 мин, затем закатайте. Остудите и храните в прохладном месте.

Морковь, маринованная с чесноком

1,5 кг моркови, 300 г чеснока, 250 г сахара, 120 г соли, по щепотке имбиря, тмина, аниса, 700 мл растительного масла, 250 мл 9%-го уксуса, 2 л воды.

Приготовление. Морковь очистите, нарежьте кружками. Бланшируйте 3–4 мин, откиньте на дуршлаг и оставьте на 15 мин. В сухие банки налейте растительное масло и уксус, уложите очищенный чеснок, сверху – морковь. В воду всыпьте соль, сахар, специи, доведите до кипения и залейте морковь. Банки накройте крышками и стерилизуйте 10–15 мин. Закатайте и храните в прохладном месте.

Морковь, маринованная с перцем и чесноком

2 кг моркови, 14 зубчиков чеснока, 2 стручка красного перца чили, 1 пучок зелени укропа и петрушки.

Для маринада: 150 г сахара, 120 г соли, 230 мл растительного масла, 45 мл 9%-го уксуса, 500 мл воды.

Приготовление. Морковь и чеснок очистите. Морковь натрите на крупной терке, чеснок измельчите с помощью чеснокодавилки, перемешайте. Зелень мелко нарубите. На дно

банки положите перец чили, наполните банку морковью с чесноком и зеленью и залейте на 10–15 мин кипящей водой. Затем воду слейте. В воду для маринада всыпьте соль, сахар, влейте растительное масло, уксус и кипятите 10 мин. Горячим маринадом залейте морковь. Банку стерилизуйте 5–7 мин, закатайте крышкой, остудите и храните в прохладном месте.

Морковь, маринованная со свеклой

3 кг моркови, по 2 кг свеклы, репчатого лука, 2 пучка укропа и петрушки.

Для маринада: 200 г соли, 20 горошин черного перца, 250 мл растительного масла, 120 мл 9%-го уксуса, 1,2 л воды.

Приготовление. Морковь и лук очистите. Свеклу варите 15 мин, обдайте холодной водой, откиньте на дуршлаг, очистите, нарежьте большими пластинами. Морковь и лук крупно нарежьте. Овощи и измельченную зелень, чередуя, уложите в банки. В воду для маринада положите соль и черный перец, влейте растительное масло, уксус и кипятите 10–15 мин. Кипящим маринадом залейте овощи, банки накройте крышками, стерилизуйте 20 мин. Банки закатайте, переверните вверх дном, укутайте, оставьте до полного остывания. Храните в прохладном месте.

Маринованная морковь с сельдереем и петрушкой

1,5 кг моркови, по 0,5 корня сельдерея, петрушки.

Для маринада: 180 г соли, 50 г сахара, 15 мл уксусной эссенции, 3 л воды.

Приготовление. Морковь и корни очистите. Корень натрите на мелкой терке, морковь нарежьте соломкой. Морковь, чередуя с сельдереем и петрушкой, уложите в банки. В воду для маринада всыпьте соль, сахар, влейте уксусную эссенцию и кипятите 10 мин. Кипящим маринадом залейте банки, стерилизуйте 10–15 мин и закатайте. Храните в прохладном месте.

Облепихово-грушевое пюре

Облепиха и груши в пропорции 1: 1. На 2 кг пюре – 1 кг сахара, по щепотке гвоздики, имбиря, ванилина.

Приготовление. Облепиху бланшируйте 1–2 мин при температуре 85 °С, откиньте на дуршлаг, протрите через сито. Груши без кожуры и сердцевины варите до размягчения, протрите через сито. Соедините оба пюре, добавьте сахар, специи, нагрейте до 90 °С, убавьте огонь и варите 3–4 мин. Горячее пюре разложите по банкам, закатайте и остудите.

Желе из облепихи со специями

2 кг ягод облепихи, 800 мл воды. На 500 мл сока – 400 г сахара, по щепотке ванилина, корицы, имбиря, кардамона.

Приготовление. Ягоды облепихи бланшируйте в течение 3 мин, затем протрите через сито, переложите в эмалированную посуду, влейте воду и доведите до кипения. После этого в сок порциями, постоянно помешивая, всыпьте сахар, специи и варите желе до готовности. Горячее желе разлейте по банкам, остудите, закройте полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой.

Варенье из облепихи

Вариант 1

2 кг ягод облепихи, 3 кг сахара, по щепотке гвоздики, ванилина, 800 мл воды.

Приготовление. Отберите ягоды в начальной стадии зрелости, положите в эмалированную посуду, добавьте половину сахара, перемешайте и оставьте в прохладном месте примерно на 10 ч. Затем слейте выделившийся сок в отдельную емкость, добавьте оставшийся сахар, специи, доведите на сильном огне до кипения и варите до полного растворения сахара. Залейте кипящим сиропом ягоды и варите до готовности. Варенье немного остудите, разложите по банкам, закройте полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой.

Вариант 2

2 кг ягод облепихи, 3 кг сахара, 20 г лимонной цедры, 600 мл воды.

Приготовление. Ягоды положите в эмалированную посуду.

Из воды и сахара приготовьте сироп. Залейте ягоды горячим сиропом и оставьте на 3–4 ч в прохладном месте. Затем слейте сироп в отдельную посуду, доведите до кипения, вновь залейте им ягоды, добавьте цедру и варите до готовности. Варенье немного остудите, разложите по банкам, закройте полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой.

Варенье из облепихи с орехами и изюмом

2 кг ягод облепихи, по 1 стакану измельченных ядер грецких орехов, изюма, 3 кг сахара, 800 мл воды.

Приготовление. Из воды и сахара приготовьте сироп, положите в него измельченные орехи, изюм, доведите до кипения и варите на среднем огне 20–25 мин. Затем добавьте ягоды облепихи и варите до готовности. Варенье остудите, разложите по банкам, закройте полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой.

Облепиховый сок

2 кг ягод, по щепотке ванилина, корицы, 400 мл воды.

Приготовление. Ягоды положите в эмалированную посуду и истолките деревянным пестиком. Воду нагрейте до 60 °С, залейте ею ягоды, добавьте специи и дайте постоять 3–4 ч. Затем пропустите через соковыжималку, дайте соку отстояться, аккуратно слейте его и процедите через ткань, после чего быстро нагрейте до 95 °С, разлейте по банкам, накройте крышками и стерилизуйте при температуре 85 °С: банки объемом 0,5 л – 15 мин, объемом 1 л – 20 мин. Потом герметично укупорьте.

Облепиховый сок с мякотью

2 кг ягод, 600 г сахара, по щепотке ванилина, гвоздики, 800 мл воды.

Приготовление. Ягоды облепихи бланшируйте 2–3 мин, затем протрите через сито. Из воды, специй и сахара приготовьте сироп (используйте ту воду, в которой бланшировались ягоды). Смешайте пюре с сиропом, быстро нагрейте до 80 °С, сразу разлейте по банкам и стерилизуйте при температуре 85 °С: банки объемом 0,5 л – 15 мин, объемом 1 л – 20 мин. Потом закатайте банки и остудите их в воде.

Компот из облепихи и барбариса

Ягоды облепихи, ягоды барбариса.
Для сиропа: на 2 л воды – 800 г сахара.

Приготовление. Промытые ягоды облепихи и барбариса разложите по банкам, наполняя их на две трети объема. Из воды и сахара приготовьте сироп. Залейте ягоды кипящим сиропом, накройте крышками и стерилизуйте: банки объемом 0,5 л – 10 мин, объемом 1 л – 15 мин, объемом 3 л – 20 мин. Потом герметично укупорьте, переверните, оставьте до остывания.

Облепиховый компот с шиповником и барбарисом

500 г облепихи, по 250 г барбариса, шиповника.
Для сиропа: на 2 л воды – 1 кг сахара.

Приготовление. Крупные спелые плоды шиповника разрежьте и очистите от семян и волосков. В банки на треть положите слоями облепиху, барбарис и шиповник. Из воды и сахара приготовьте сироп. Залейте кипящим сиропом банки, накройте крышками и стерилизуйте: банки объемом 0,5 л – 15 мин, объемом 1 л – 25 мин, объемом 3 л – 35 мин. Потом закатайте, переверните, оставьте до остывания.

Петрушка сушеная

Приготовление. Зелень петрушки измельчите и разложите на противне на пергаментной бумаге. Сушите в приоткрытой духовке при температуре 40–45 °С в течение 2 ч. Готовую зелень разложите по стеклянным банкам, закройте крышкой и храните в темном месте.

Корень петрушки сушеный

Вариант 1

Приготовление. Промытые коренья петрушки очистите, обсушите, нарежьте кружочками и разложите тонким слоем на противне, застеленном пергаментной бумагой. Сушите в приоткрытой духовке при температуре до 40 °С или в тени на свежем воздухе, потом разложите по банкам и плотно закройте.

Вариант 2

Приготовление. Промытые коренья петрушки очистите, обсушите, нарежьте тонкими ломтиками и опустите на 2–3 мин в кипящую воду, после чего остудите в холодной воде и разложите на противне. Сушите в духовке при температуре 50 °С в течение 2 ч, потом при 70 °С – до готовности, разложите по банкам, плотно закройте.

Соленая зелень петрушки

1 кг зелени петрушки.
Для рассола: 10 г соли, 200 мл воды.

Приготовление. Зелень петрушки мелко нарежьте, разложите по банкам, залейте рассолом. Оставьте на несколько дней. Когда закончится пенообразование, банки закатайте.

Петрушка замороженная

Вариант 1

Приготовление. Промытую зелень разложите на полотенце, чтобы стекла вода, потом мелко нарежьте и расфасуйте по полиэтиленовым пакетам, удалите из них воздух и поместите в морозильную камеру.

Вариант 2

Приготовление. Промытую зелень разложите на полотенце, чтобы стекла вода, потом мелко нарежьте, разложите по формочкам для льда, залейте водой и поставьте в морозильник. Затем кубики выньте и храните в морозильнике в пакете.

Соленая петрушка

2 кг кореньев петрушки, 400 г соли.

Приготовление. Петрушку очистите, нарежьте небольшими кусочками, пересыпьте солью, разложите по сухим банкам, сверху насыпьте тонкий слой соли и плотно закройте.

Зеленое ассорти со специями

1 кг зелени петрушки, по 500 г базилика, зелени укропа, соли, по щепотке аниса, тмина, имбиря.

Приготовление. Промытую и обсушенную зелень мелко нарежьте, перемешайте с солью, специями и плотно уложите в банки. Когда на поверхности выступит сок, банки закройте полиэтиленовыми крышками, храните в темном и прохладном месте.

Корни петрушки в маринаде

2 кг кореньев петрушки, 6 зубчиков чеснока, 4 лавровых листа.

Для маринада: 160 г соли, 100 г сахара, по щепотке тмина, аниса, 2 л воды.

Приготовление. Очищенные коренья нарежьте кубиками и опустите на 2–3 мин в кипящую подсоленную воду, остудите в холодной воде. Петрушку положите в банку с чесноком и лавровым листом, залейте маринадом, пастеризуйте при 95 °С 20 мин, укупорьте.

Петрушка соленая с сельдереем и базиликом

800 г зелени петрушки, 250 г зелени базилика, по 200 г кореньев петрушки и сельдерея, соль.

Приготовление. Нарежьте зелень кусочками длиной 5–6 см, а коренья – тонкой соломкой, соедините, посолите (соль должна составлять треть массы зелени), перемешайте, переложите в широкую посуду. Оставьте на 1 ч для выделения сока. Затем разложите по банкам, плотно закройте, храните в холодильнике.

Маринованная зелень петрушки

2 кг зелени петрушки, 8 зубчиков чеснока, 4 лавровых листа.

Для маринада: 160 г соли, 5 г семян укропа, 400 мл 9%-го уксуса, 2 л воды.

Приготовление. По банкам разложите чеснок, лавровый лист, зелень петрушки. Приготовьте маринад и залейте им петрушку, банки стерилизуйте 25 мин, после чего закатайте.

Свекольный салат с кабачками и баклажанами

4 кг свеклы, отваренной до полуготовности, по 2,5 кг кабачков, баклажанов, 2 кг репчатого лука, зелень.

Для заправки: 350 г сахара, 50 г соли, специи, 140 мл яблочного уксуса, 500 мл растительного масла.

Приготовление. Нарезанный полукольцами лук обжарьте на растительном масле. Свеклу и кабачки натрите на крупной терке, баклажаны мелко нарежьте, смешайте с луком. Затем добавьте соль, сахар, уксус и варите 15 мин. В конце варки добавьте в смесь часть любой мелко нарубленной зелени. В банки положите по вкусу специи и оставшуюся зелень, переложите горячий салат. Стерилизуйте 0,5-литровые банки 20 мин. Затем закатайте банки, переверните их крышками вниз, укутайте полотенцем до полного остывания.

Маринованная свекла

Вариант 1

1,5 кг свеклы, 15 г корня хрена, 5 горошин душистого

перца, по 2 лавровых листа, бутона гвоздики, по 1 веточке розмарина, палочке корицы.

Для маринада: 500 г сахара, 300 г соли, 2,5 л 9 %-го уксуса, 1 л воды.

Приготовление. Свеклу вымойте, варите 10–15 мин, слейте воду. Свеклу остудите, очистите и нарежьте крупными ломтиками. Корень хрена натрите на крупной терке. В банки положите хрен, душистый перец, лавровый лист, гвоздику, розмарин, корицу и свеклу. В воду всыпьте соль, сахар, кипятите 10–15 мин, снимите с огня, влейте уксус и залейте полученным маринадом свеклу. Банки накройте крышками, стерилизуйте 15 мин, закатайте и храните в прохладном месте.

Вариант 2

2 кг свеклы, 100 г корня хрена, 80 г сахара, 70 г соли, по щепотке тмина, аниса, 1 веточка розмарина, 400 мл 9%-го уксуса, 1 л воды.

Приготовление. У свеклы отрежьте ботву, корень, тщательно вымойте и, не очищая, бланшируйте в течение 10–15 мин. Затем немного остудите, очистите. Если свекла слишком крупная, разрежьте ее на 4 части, мелкую маринуйте целиком. Корень хрена вымойте, очистите, натрите на мелкой терке. На дно банки выложите корень хрена, затем свеклу. В воду всыпьте соль, сахар, специи, кипятите 7–10 мин, снимите с огня, влейте уксус и залейте полученным маринадом свеклу. Стерилизуйте банку в течение 8–10 мин, закатайте крышками и храните в прохладном месте.

Вариант 3

2 кг свеклы, 2 головки чеснока, 20 г семян кориандра, по щепотке тмина, аниса, душистого перца, 50 мл 9%-го уксуса, 500 мл растительного масла.

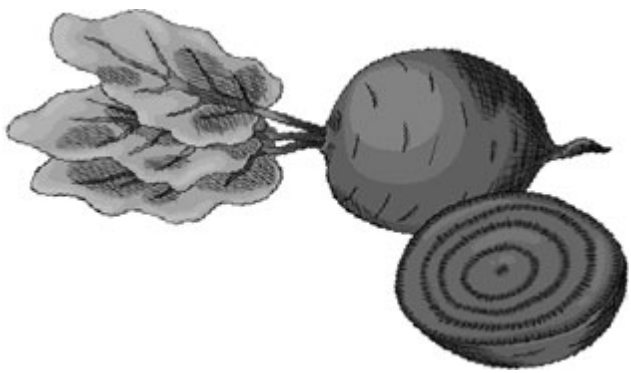
Приготовление. Свеклу вымойте, отваривайте 40 мин, охладите, очистите и нарежьте соломкой. Семена кориандра измельчите, чеснок очистите, натрите на мелкой терке и смешайте с кориандром. Острую смесь и специи добавьте к свекле, хорошо перемешайте, влейте уксус. Нагрейте растительное масло, влейте в свеклу, перемешайте, переложите в стерилизованную банку и закройте капроновой крышкой.

Оставьте свеклу до полного остывания при комнатной температуре, затем храните в прохладном месте.

Вариант 4

2 кг свеклы, 150 г моркови, 200 г сахара, 2 стручка острого перца, лавровый лист, палочка корицы, 150 мл 5%-го уксуса, 2 л воды.

Приготовление. Свеклу и морковь вымойте, отваривайте 40 мин, охладите, очистите, нарежьте небольшими кубиками и выложите в банку, сверху положите лавровый лист и влейте уксус. В воду положите острый перец, сахар, корицу, кипятите 10–15 мин, затем процедите и залейте овощи. Банку накройте крышкой, стерилизуйте 15 мин и закатайте. Храните в прохладном месте.



Свекла со сливами

1 кг свеклы, 500 г сливы, 10 горошин душистого перца, 5 бутонов гвоздики.

Для маринада: 100 г сахара, 20 г соли, 10 мл 9%-го уксуса, по 1 палочке корицы, веточке розмарина, 1 л воды.

Приготовление. Свеклу отваривайте в течение 40–45 мин, охладите, очистите и нарежьте крупными кусочками. Сливы вымойте, наколите в нескольких местах зубочисткой и бланшируйте в кипящей воде 2–3 мин. В стерилизованные банки выложите слоями свеклу, сливы и специи. В воду положите соль, сахар, розмарин и корицу, кипятите 7 мин, влейте уксус и залейте полученным маринадом свеклу. Банки закатайте крышками, оставьте до полного остывания при комнатной

температуре. Храните в прохладном месте.

Свекла с лимоном и орехами

1 кг свеклы, 100 г ядер грецких орехов, по 10 г цедры лимона, тимьяна, по 6 г розмарина, соли, 160 мл оливкового масла, 30 мл фруктового уксуса, 20 мл лимонного сока.

Приготовление. Свеклу очистите, нарежьте тонкими кружочками, варите в течение 10–15 мин, затем остудите. Ядра грецких орехов измельчите, смешайте с цедрой лимона, солью, тимьяном, влейте сок, уксус и перемешайте. Свеклу уложите в стерилизованную банку, залейте маринадом, оставьте на 12–14 ч при комнатной температуре. Затем поставьте в прохладное место.

Свекла с медом и кардамоном

1 кг свеклы, 20 г меда, 10 г соли, 4 г зеленого кардамона, по 2 звездочки аниса, палочки корицы, 220 мл растительного масла, 500 мл рисового уксуса.

Для заливки: 10 г сушеного орегано, по 3 г морской соли, сушеного тимьяна, имбиря, по 30 мл жидкого меда, воды.

Приготовление. Свеклу очистите, нарежьте небольшими ломтиками. В большой миске смешайте уксус, анис, кардамон, корицу, мед, соль и перемешайте. В эту массу выложите свеклу, аккуратно перемешайте, накройте крышкой и оставьте мариноваться при комнатной температуре на 1 ч. Для заливки смешайте жидкий мед, морскую соль, орегано, тимьян, имбирь, влейте воду и перемешайте. Свеклу переложите в банку, залейте заливкой, растительным маслом, накройте крышкой, стерилизуйте 5–10 мин, закатайте. Храните в прохладном месте.

Свекла с фенхелем

3 кг свеклы, 80 г сахара, по 10 г семян фенхеля, корня хрена, соли, 700 мл 9%-го уксуса, 2 л воды.

Приготовление. Свеклу вымойте, очистите, отваривайте 30 мин, немного остудите, натрите на крупной терке и плотно уложите в стерилизованную банку. Сверху положите нарезанный кружочками корень хрена. В воду всыпьте сахар, соль, семена

фенхеля, кипятите 8–10 мин, снимите с огня, влейте уксус. Маринад немного остудите и залейте свеклу. Банку закройте капроновой крышкой, храните в прохладном месте.

Свекла в винном уксусе

1 кг свеклы, 1 корень имбиря, по щепотке кардамона, корицы, 40 г соли, 20 г сахара, по 500 мл белого винного уксуса, воды.

Приготовление. Свеклу отваривайте 35–40 мин, охладите, очистите. Свеклу и имбирь нарежьте тонкими кружочками. В воду всыпьте соль, сахар, влейте уксус, положите имбирь, кардамон, корицу и доведите до кипения. Как только маринад закипит, положите в него свеклу и варите 4–5 мин. Снимите кастрюлю с огня и дайте содержимому остыть до комнатной температуры. Затем перелейте все в стерилизованную банку, закройте крышкой и храните в прохладном месте.

Острая свекла с яблоками

3 кг свеклы, 2 кг яблок, 200 г корня хрена.
Для маринада: 60 г соли, 50 г сахара, гвоздика, корица, имбирь, кардамон, 350 мл 6%-го уксуса, 2 л воды.

Приготовление. Свеклу отваривайте 40–45 мин, охладите, очистите и нарежьте крупными кусочками. Корень хрена очистите и натрите на крупной терке. Яблоки вымойте, удалите сердцевину, нарежьте кружочками. В сухие банки слоями выложите свеклу, яблоки и корень хрена. В воду для маринада всыпьте соль, сахар, положите гвоздику, корицу, имбирь, кардамон по вкусу, влейте уксус и доведите до кипения. Маринад немного охладите и залейте свеклу. Банки накройте крышками, стерилизуйте 10–15 мин, затем закатайте крышками, оставьте при комнатной температуре до полного остывания. Храните в прохладном месте.

Сушеная зелень сельдерея

Приготовление. Вымытую и обсушенную зелень сельдерея свяжите в пучки и сушите в комнате или на открытом воздухе на солнце. Когда зелень высохнет, разотрите ее в порошок и пересыпьте в банки, плотно закройте.

Корень сельдерея сушеный

Приготовление. Очищенный и вымытый корень сельдерея нарежьте соломкой. Разложите на полотенце и сушите в течение 5–7 дней на солнце. Потом подсушите в духовом шкафу, положите в банки, плотно закройте.

Зелень сельдерея замороженная

Приготовление. Промытую и хорошо обсушенную зелень разложите по полиэтиленовым пакетам и уберите в морозильник. Храните в течение 8–10 месяцев.

Маринованная зелень сельдерея

500 г зелени сельдерея, 3 зубчиков чеснока, лавровый лист, по щепотке тмина, аниса.

Для заливки: 50 г сахара, 60 г соли, 200 мл 9%-го уксуса, 1 л воды.

Приготовление. На дно банки положите очищенные зубчики чеснока и лавровый лист, специи, зелень сельдерея. Приготовьте маринадную заливку, залейте банки и стерилизуйте их 20–25 мин, после чего закатайте.

Маринованный корень сельдерея

350 г корня сельдерея, 2 г лимонной кислоты, 2 бутона гвоздики, по щепотке имбиря, кардамона, аниса, тмина, душистого перца.

Для маринада: 15 г соли, 100 мл 9%-го уксуса, 500 мл воды.

Приготовление. Сельдерей очистите, нарежьте кубиками, опустите на 2–3 мин в кипящую воду с добавлением соли, специй и лимонной кислоты. Остудите в холодной воде, разложите по банкам и залейте маринадом. Банки объемом 0,5 л стерилизуйте 20 мин, укупорьте.

Соленый корень сельдерея

По 120 г корня сельдерея, петрушки, 2 г лимонной кислоты.

Для заливки: 10 г соли, по щепотке аниса, тмина, 1 л

воды.

Приготовление. Очищенные сельдерей и петрушку нарежьте ломтиками и варите 3 мин в подкисленной воде. Затем остудите, переложите в банки и залейте заливкой, приготовленной из воды, специй и соли. Стерилизуйте в первый день 1 ч при 100 ˚С, на второй – 20 мин при 85 ˚С, укупорьте.

Сельдерей в соевом соусе со специями

1,5 кг корня сельдерея, 500 г корня петрушки, 60 г сахара, 40 г соли, 20 г кориандра, 15 г молотого душистого перца, 250 мл растительного масла, по 200 мл классического соевого соуса, 6 %-го уксуса.

Приготовление. Корни сельдерея и петрушки, вымойте, очистите и натрите на мелкой терке. Масло для маринада доведите до кипения. Затем снимите с огня, добавьте специи, сахар и соль. Влейте соевый соус. Все тщательно перемешайте и влейте уксус. Снова перемешайте. Коренья плотно уложите в банку, залейте маринадом, затем поставьте на сутки в холодильник для маринования.

Сельдерей и укроп соленые

По 1 кг зелени сельдерея, укропа, 20 ст. л. соли.

Приготовление. Промытую и обсушенную зелень сельдерея и укропа мелко нарежьте, смешайте с солью и плотно уложите в стеклянную банку. Храните в холодильнике.

Консервированный корень сельдерея

Для заливки: на 2 л воды – 3 ч. л. лимонной кислоты, 6 горошин душистого перца, 4 лавровых листа, по щепотке тмина, аниса, кардамона.

Приготовление. Корень очистите, нарежьте, бланшируйте 2–3 мин в подсоленной воде, быстро остудите под струей холодной воды, обсушите, плотно уложите в банки. Из воды, лимонной кислоты и специй приготовьте заливку, залейте ею банки, чтобы жидкость полностью покрыла сельдерей. Накройте банки крышками и стерилизуйте при 95 ˚С: банки объемом 0,5 л – 20 мин, объемом 1 л – 30 мин. Потом герметично укупорьте.

Соленая сельдерейно-базиликовая смесь

По 1 кг зелени сельдерея, базилика, 500 г соли.

Приготовление. Промытую и обсушенную зелень сельдерея и базилика мелко нарежьте. Засыпьте солью, перемешайте и разложите по банкам. Когда на поверхности смеси появится сок, банки закатайте. Храните в темном прохладном месте.

Вяленая слива

1 кг сливы, 200 г сахара, щепотка корицы.

Приготовление. Из разрезанных на половинки слив удалите косточки. Подготовленные сливы выложите в кастрюлю, пересыпав сахаром. Сверху установите гнет и поставьте на холод на 8–10 ч. После отделения сока сливы просушите в духовке, разложив на противне в один слой, при температуре 60–70 °С. Держите там до того времени, пока дольки не обсохнут. Только проследите, чтобы они не утратили эластичность. Готовые ягоды посыпьте корицей, сложите в картонные коробки, полотняные мешочки или сухие стеклянные банки. Вяленые сливы храните при комнатной температуре в сухом прохладном помещении.

Маринованная слива с виноградом

500 г сливы, 400 г винограда, 20 г сахара, 8 горошин душистого перца, 2 палочки корицы, 40 мл 6%-го уксуса, 600 мл воды.

Приготовление. Положите на дно банки пряности, затем слоями уложите промытые сливу и виноград, залейте все горячим процеженным маринадом. Для маринада в горячей воде растворите сахар и доведите до кипения. Процедите и влейте уксус, прокипятите еще раз. Банку накройте крышкой и стерилизуйте при 85 °С 20 мин.

Маринованная слива с корицей

3 кг сливы, 1 кг сахара, 2 г корицы, 500 мл 9%-го уксуса, 3 л воды.

Приготовление. Сливы вымойте и наколите в нескольких местах, чтобы кожица при стерилизации не лопнула. Ягоды

уложите в банки, залейте горячим маринадом. Для маринада в кастрюлю налейте воду и всыпьте сахар. Поставьте на огонь и доведите до кипения, потом влейте уксус, добавьте корицу, сразу снимите с огня. Банки со сливой стерилизуйте в течение 15 мин. Закатайте.

Слива, маринованная в лимонном соке

2 кг сливы, 700 г сахара, 8 ст. л. соли, 0,5 ч. л. корицы, 200 мл лимонного сока, 160 мл винного уксуса.

Приготовление. Сливу вымойте, наколите ягоды в нескольких местах, чтобы во время варки кожица не лопнула. Приготовьте маринад. Для этого смешайте в кастрюле лимонный сок, винный уксус, корицу, сахар и соль. Поставьте на огонь и доведите до кипения, варите 2–3 мин. Затем опустите сливы в маринад и оставьте их на 3–4 ч. Достаньте сливы, промойте и разложите по банкам. Затем снова залейте их кипящим маринадом. Закатайте банки и поставьте в прохладное место на хранение.

Слива, маринованная со специями

2 кг сливы, 400 г сахара, по 8 горошин душистого перца, бутонов гвоздики, по 1 ч. л. молотой корицы, имбиря, 100 мл 9%-го уксуса, 700 мл воды.

Приготовление. Сливу вымойте и обсушите. Косточки по желанию удалите. Заполните сливами банки, накройте крышками. Приготовьте из воды, сахара, корицы, гвоздики, имбиря и перца маринад и охладите до комнатной температуры. Затем в готовый маринад влейте уксус. Залейте маринадом сливы и стерилизуйте банки 4–6 мин после закипания воды. Маринованные сливы закатайте и переверните банки вверх дном до полного остывания.

Слива, маринованная с лавровым листом

5 кг сливы, 1,5 кг сахара, 20 г лаврового листа, 10 бутонов гвоздики, 250 мл винного уксуса.

Приготовление. Сливы вымойте, обсушите. Дно емкости для маринования полностью закройте сливами, затем разложите лавровый лист и гвоздику, сверху положите еще один ряд слив, на них лавровый лист и гвоздику, и так до конца, пока не закончатся ингредиенты. Последний ряд слив не закрывайте. Доведите до кипения уксус и растворите в нем сахар. Сливы залейте кипящим маринадом, накройте пленкой и оставьте на 5 дней. В течение 5 дней утром и вечером сливайте маринад, сливы аккуратно перемешивайте. Маринад доводите до кипения и заливайте сливы. На 6-й день слейте маринад, прокипятите, сливы переложите в стерилизованные банки, добавьте гвоздику и лавровый лист и залейте кипящим маринадом. Банки закатайте, переверните вверх дном, укутайте, оставьте до полного остывания при комнатной температуре. Храните в прохладном месте.

Маринованная слива с розмарином и корицей

2 кг сливы, 200 г сахара, по 1–2 веточки розмарина, палочки корицы, 0,6 ч. л. соли, 100 мл 9%-го уксуса, 700 мл воды.

Приготовление. Сливу вымойте, удалите косточки. Немного обсушите, а затем уложите в стерилизованные банки. Сверху на ягоды положите розмарин и корицу. В воде растворите сахар с солью, поставьте на огонь и доведите до кипения. После закипания влейте уксус и дайте ему закипеть еще раз. Горячим

маринадом залейте сливу и сразу закатайте банки крышками. Банки переверните вверх дном до полного остывания.

Слива половинками, маринованная с гвоздикой

2 кг сливы с плотной мякотью, 800 г сахара, 20 бутонов гвоздики, 300 мл 9%-го уксуса, 2 л воды.

Приготовление. Сливу вымойте, разрежьте пополам, удалите косточки, положите в эмалированную посуду, засыпьте сахаром и оставьте на 3–4 ч. В воду положите гвоздику, кипятите 5–10 мин, снимите с огня, влейте уксус. Сливу с сахаром переложите в банки, залейте горячим маринадом, накройте крышками и стерилизуйте 10 мин. Банки закатайте, переверните вверх дном, оставьте при комнатной температуре до полного остывания. Храните в прохладном месте.

Маринованная белая слива с горчицей

3,5 кг белой медовой сливы, по 50 г листьев вишни, смородины, малины, 20 г сухой горчицы.

Для маринада: 320 г соли, 180 г сахара, 100 мл 9%-го уксуса, 5 л воды.

Приготовление. Листья и сливу вымойте в холодной воде. На дно банок уложите листья, на них – сливу, при желании можно удалить косточки. Сливу посыпьте сухой горчицей, банки накройте крышками и оставьте на 10–12 ч при комнатной температуре. В кипящую воду всыпьте соль, сахар, кипятите до полного растворения, снимите с огня, влейте уксус, перемешайте, затем остудите. Холодным маринадом залейте сливу, банки стерилизуйте 8–10 мин, закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания при комнатной температуре. Храните в прохладном месте.

Маринованная слива с ванилью

1,5 кг желтых слив, 300 г сахара, 6 бутонов гвоздики, по 1 стручку ванили, палочке корицы, по 300 мл белого сухого вина, белого винного уксуса.

Приготовление. Сливы вымойте, косточки оставьте. Каждую сливу проткните зубочисткой в нескольких местах, а потом на пару минут положите в воду. Подготовленные сливы уложите в

стерилизованные банки. В кастрюлю положите гвоздику, корицу, стручок ванили, сахар, влейте вино и уксус. Поставьте на огонь и доведите до кипения. Варите маринад на слабом огне 10 мин. Потом из кипящего маринада удалите специи, залейте им ягоды. Банки закатайте и переверните вверх дном до остывания. Через 3–4 недели сливы будут готовы.

Терновое повидло

1 кг терна, 200 г яблок, 500 г сахара, по щепотке имбиря, кардамона.

Приготовление. Ягоды терна и нарезанные яблоки обработайте в паровой скороварке до размягчения. Потом протрите их через сито. Пюре нагрейте в эмалированном тазу на слабом огне до кипения, непрерывно помешивая. Затем всыпьте частями сахар, специи. Готовое повидло разложите по банкам, закатайте крышками, переверните и остудите. Остывшие банки уберите на хранение в прохладное место.

Терновая пастила

500 г тернового пюре, 70 г сахара, растительное масло, по щепотке ванилина, корицы, имбиря.

Приготовление. Пюре приготовьте по рецепту повидла из терна. Варите его в эмалированной посуде, пока объем не уменьшится в 2 раза. Во время варки частями всыпьте сахар и специи. Когда пюре уварится, снимите с огня и остудите. На противень расстелите пергаментную бумагу, смазанную растительным маслом, и выложите на нее охлажденное повидло, сушите на солнце. Через каждые 2–3 дня переворачивайте пастилу на другой лист, а верхний лист снимайте. Когда пастила станет твердой, выложите ее на деревянный брус. Свернутую в трубочку пастилу нарежьте кусочками. Храните в деревянных ящиках, устланных пергаментом, или в банках.

Терновое желе со специями

3 кг терна, 2 кг сахара, по щепотке кардамона, гвоздики, корицы, 2 л воды.

Приготовление. Ягоды залейте водой так, чтобы она только прикрывала плоды, и варите до размягчения. Полученную смесь

процедите через марлю, сложенную в 2–3 слоя. Оставшиеся плоды выжмите. Полученный сок перелейте в эмалированную посуду, поставьте на огонь и, помешивая, доведите до кипения. Затем всыпьте частями сахар и специи. Варите желе до готовности. Горячее желе разлейте по банкам, закатайте крышками. Храните в прохладном месте.

Заливной терн

300 г терна, 1 зубчик чеснока, по несколько листьев вишни, малины и смородины, 2 веточки укропа, 3 зерна душистого перца горошком, по щепотке тмина, аниса.

Для заливки: на 2 л воды – 3 ст. л. соли, по 2 ст. л. столового уксуса и сахара.

Приготовление. Промытый терн разрежьте пополам. В банки положите все специи, затем плотно уложите ягоды. Из воды, соли, сахара и уксуса приготовьте заливку, горячей заливкой заполните банки доверху. Накройте их крышками, стерилизуйте: банки объемом 0,5 л – 10 мин, объемом 1 л – 15 мин Потом закатайте крышками. Для медленного остывания укутайте одеялом.

Терн в вине

2 кг терна, 200 г ягод барбариса, 1 кг сахара, 1 л белого вина, по щепотке имбиря, гвоздики.

Приготовление. Промытый и очищенный от косточек терн и барбарис пересыпьте сахаром, добавьте специи и плотно уложите в банки. Залейте белым вином. Накройте банки крышкам и стерилизуйте при температуре 85 °С: банки объемом 0,5 л – 20 мин, объемом 1 л – 30 мин. Потом закатайте крышками.

Терновое варенье

800 г терна, 200 г груш, 1,5 кг сахара, по щепотке имбиря, цедры апельсина, 800 мл воды.

Приготовление. Выньте косточки из ягод, предварительно обдав их кипятком. Груши вымойте, очистите, нарежьте небольшими кусочками. Из воды, специй и сахара приготовьте сироп и положите в него ягоды и груши. Поставьте на огонь и варите до загустения. Готовое варенье перелейте в глубокую открытую посуду. Когда масса остынет, разложите по банкам.

Терновый сок

2 кг терна, 300 г сахара, по щепотке кардамона, цедры лимона.

Приготовление. Терн обдайте кипятком, выньте косточки. Затем положите ягоды в соковарку вместе с сахаром и специями. Горячий сок перелейте в заранее подготовленные банки, закатайте крышками, переверните вверх дном и оставьте до остывания.

Терново-сливовый компот

Терн и слива в пропорции 1: 1.

Для сиропа: на 2 л воды – 500 г сахара, по щепотке ванилина, корицы, гвоздики.

Приготовление. Промытые и без косточек терн и сливы уложите слоями в банки. Из воды, специй и сахара приготовьте сироп. Залейте горячим сиропом банки доверху и закатайте крышками. Для медленного остывания укутайте банки одеялом.

Терновая закуска

1 кг терна, 500 г алычи, 3 зубчика чеснока, по 2 ст. л. измельченной зелени укропа, петрушки и мяты перечной, 2 ст. л. соли, по щепотке гвоздики, тмина.

Для заливки: 1 ст. л. сахара, 100 мл столового уксуса, 200 мл воды.

Приготовление. Из ягод удалите косточки, положите в эмалированную посуду, добавьте измельченные зелень и чеснок, посолите, добавьте гвоздику и тмин, хорошо перемешайте, оставьте на 2–3 ч. Затем разложите по банкам, равномерно добавляя в них выделившийся сок. Из воды, уксуса и сахара приготовьте заливку, залейте ею плоды так, чтобы жидкость их полностью покрывала. Накройте банки крышками, стерилизуйте: банки объемом 0,5 л – 10 мин, объемом 1 л – 15 мин. Потом закатайте, для медленного остывания укутайте одеялом.

Терновая приправа

500 г терна, 1 болгарский перец, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. томатной пасты, по 0,5 ч. л. сахара и соли, по

щепотке аниса, душистого перца.

Приготовление. Ягоды без косточек положите в эмалированную кастрюлю, слегка разомните ложкой для выделения сока, доведите до кипения, варите 3–5 мин. Разваренный терн немного остудите и протрите через сито. Болгарский перец очистите от семян, пропустите через мясорубку. Чеснок измельчите с помощью чеснокодавилки. В терновое пюре добавьте перец, чеснок, соль, сахар, томатную пасту, специи, варите на слабом огне 20–30 мин, постоянно помешивая. В горячем виде разложите по банкам и сразу герметично укупорьте.

Вяленые яблоки с ванилью

1 кг яблок, щепотка ванили, 100 г сахара.

Приготовление. У яблок удалите сердцевину, очистите их от кожуры и нарежьте дольками или кружочками, пересыпьте сахаром. Все перемешайте, уложите в эмалированную посуду, прикройте чистой тканью, сверху положите гнет и поставьте на холод до выделения сока (примерно на 8 ч). Отделившийся сок слейте. Яблочные дольки, пропитанные сахарным сиропом, разложите на противне, посыпьте ванилью, подвяльте в духовке при температуре 60 °С. Готовые дольки переложите в коробки, полотняные мешочки или сухие стеклянные банки. Вяленые яблочные дольки можно хранить при комнатной температуре в сухом помещении. Полученный яблочный сок используйте сразу, законсервируйте, прокипятив, разлейте в стерилизованные банки и закатайте.

Яблоки моченые

5 кг яблок, 200 г сахара, 1,5 ст. л. соли, листья вишни, малины, смородины, 5 л воды.

Приготовление. Тщательно вымытые яблоки уложите в стерилизованные банки, перекладывая каждый слой листьями, залейте предварительно прокипяченной и охлажденной водой с сахаром и солью. Банки закройте пластмассовыми крышками. Храните на холоде, лучше всего в погребе.

Моченые яблоки со специями

10 кг яблок сорта Антоновка, по 120 г сахара, соли, корица, гвоздика, кардамон, 10 л воды.

Приготовление. Яблоки хорошо вымойте, уложите в банки, влейте воду, в которой разведены соль и сахар, специи по вкусу, закройте банки полиэтиленовыми крышками. Уберите в прохладное место.

Повидло из яблок

2 кг яблок кислых сортов, 1 кг сахара, ванилин, кардамон, имбирь, корица.

Приготовление. Очищенные от кожицы плоды разрежьте пополам, удалите сердцевину, затем каждую половину разрежьте на 2 части. Яблочные дольки бланшируйте на пару до размягчения в металлической сетке с ручками, помещенной на дно кастрюли. Воды налейте так, чтобы она лишь доходила до сетки. Кастрюлю плотно закройте крышкой и поставьте на огонь. Если пропаривать яблоки без сетки, то слой воды не должен превышать четверти высоты яблочного слоя. С момента закипания воды пропаривание должно длиться не более 15–20 мин. После пропаривания яблоки измельчите на мясорубке или протрите деревянной мялкой через дуршлаг. Затем уварите до готовности полученное пюре с сахаром и специями по вкусу в кастрюле или алюминиевом тазу. Готовое повидло остудите, разложите по банкам и укупорьте.

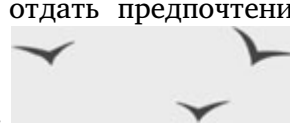
Октябрь

Октябрь – это месяц, завершающий дачный сезон. Даже самые фанатичные садоводы-огородники с грустью в душе начинают готовиться к переезду в городские квартиры. Но прежде чем это произойдет, необходимо переделать множество важных дел: собрать последний урожай, провести подзимний посев и посадку некоторых цветочных и овощных культур, подготовить сад к зиме. Работы на участке в этом месяце очень много. Как вы позаботитесь обо всех своих растениях осенью, так они и отблагодарят вас в будущем сезоне урожаем и красивым пышным цветением.

Прежде чем приступить к подробному описанию октябрьских работ, хотим еще раз напомнить нашему читателю о влиянии фаз Луны и ее местонахождения в том или ином знаке Зодиака на все садово-огородные мероприятия.

Посев и посадка будут благоприятны тогда, когда ночное светило находится в плодных знаках: Телец, Рак, Дева, Скорпион, Козерог, Рыбы. Бесплодными являются Овен, Близнецы, Лев, Весы, Стрелец и Водолей. В это время стоит заняться уборкой урожая, обрезкой, борьбой с болезнями и вредителями, обработкой почвы. Кроме того, нельзя пересаживать и пикировать растения во время новолуния и полнолуния.

> Если случилось так, что зодиакальный знак благоприятен для посева и посадки, а фаза Луны нет, то следует проигнорировать фазу и отдать предпочтение знаку, так как его влияние сильнее.



В первой половине октября убирают оставшиеся плоды. Уборку стараются завершить к 14 октября (праздник Покрова), потому что во второй половине месяца в Средней полосе возможны заморозки до –8 °С, причем не только ночные, но и днем.

Работы по дням

1–4 октября (растущая Луна). В огороде срежьте вилки белокочанной и краснокочанной капусты. Все капустные кочерыжки удалите из почвы и вместе с листьями заложите в компостную яму. Выкопайте корневой сельдерей, корни хрена и лук-порей. Лук поместите вертикально в ящики с влажным песком и опустите в погреб. (Лук-порей обладает замечательным свойством: при хранении в нем увеличивается содержание витамина С.)

Если кто-то из читателей является любителем топинамбура и выращивает его на своем огороде в большом количестве, то мы рекомендуем вам переложить выкопанные клубни в таре влажным мхом для лучшего хранения в погребе.

5 октября (полнолуние). Уберите весь растительный мусор с освободившихся грядок, заложите его в компостную яму. Грядки перекопайте.

Вашего внимания требует и теплица. Вырвите с грядок ботву, оставшуюся после уборки урожая, и положите ее сушиться. Высохшие стебли затем надо будет сгрести в кучу и сжечь. Получившуюся золу спрячьте до весны – она послужит вам замечательным удобрением. Но помните, что жечь можно только чистую ботву, без плесени и гнили. Почву в теплице обработайте раствором железного купороса (250 г вещества на 10 л воды) и хорошо перекопайте. Заложите основу горячих грядок для разогрева почвы в весенний сезон и посева ранних овощных и зеленных культур: выкопайте канавки и засыпьте их сухой травой с листьями, затем присыпьте землей. Вымойте стеклянные поверхности теплицы, деревянный каркас обработайте свежегашеной известью с медным купоросом, металлический – хлорной известью из расчета 400 г вещества на ведро воды.

6–13 октября (убывающая Луна). В саду уже готовы к уборке позднезимние сорта яблок и зимние сорта груш. Снимая плоды, сразу же закладывайте их в ящики для зимнего хранения. Заверните каждое яблочко в бумажную салфетку либо пергамент

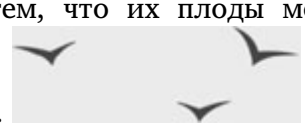
– это повысит качество хранения, даже если какой-то один плод и загниет, то он не заразит остальные. Собранный урожай поместите в подвал или другое хранилище.

Помните, что груши надо снимать с дерева, когда они еще абсолютно твердые и несъедобные. Во время лежки в подвале такие «деревянные» плоды дозревают, становятся мягкими, сочными, с маслянистой и тающей мякотью.

Соберите черноплодную рябину и займитесь приготовлением из нее варенья, джема или сока. Снимите с кустов ремонтантной малины оставшиеся ягоды.

Если у вас в саду растет айва, то ее плоды соберите в последнюю очередь, так как созревают они только к середине октябре. Айву также пустите в переработку: из нее получаются изумительные, ни с чем не сравнимые по вкусу джемы, сок с мякотью, варенье, повидло.

Всем истинным любителям груш мы рекомендуем посадить в своем саду сорта лучших зимних груш – Бере русская, Подгорянка, Россошанская поздняя. Они хороши еще и тем, что их плоды могут храниться вплоть до февраля.



Не забудьте про свой любимый виноградник. Октябрь – очень ответственный месяц. Прежде чем наступят заморозки, уберите кисти поздних столовых сортов винограда. Отдельные сорта (например, Молдова, Декабрьский, Бируинца) подходят для длительного – до Нового года и даже дольше – хранения. Натяните в сухом подвале шпагат и подвесьте на него виноградные кисти. Так они будут висеть, постепенно подсыхая и заизюмливаясь. Но некоторые садоводы-виноградари не снимают виноград с нескольких кустов поздних винных сортов до первых сильных заморозков. Делают они это потому, что вино из промороженных ягод обладает неповторимым букетом и высоким качеством, так как в них значительно возрастает количество сахаров. Сложность заключается в том, что убирать такой виноград необходимо в течение одного-двух дней, потому что он сразу начинает осыпаться и загнивать.

Помимо подвешивания кистей, хранить виноград можно и по-другому. Грозди срезают с частью побега и его нижний конец помещают в бутылку с водой. В одну 1,5–2-литровую пластиковую бутылку втыкают 3–4 побега. При таком способе хранения ягоды даже не

подвядают.

В цветнике выкопайте клубни и луковицы цветочных растений, переберите их, подсушите и поместите на зимнее хранение.

Вот и завершена уборка урожая. Все заботливо и с любовью выращенные фрукты, ягоды, овощи и корнеплоды собраны, частью переработаны, остальные помещены в надежные зимние хранилища. Пришла пора заняться уборкой сада и всего участка в целом, подготовить все деревья, кустарники и остальные зимующие растения к зиме, обеспечить им надежное укрытие от морозов. А кроме этого, провести посев зеленных и овощных культур, высадить озимый чеснок, собрать семена боярышника, туи, коричного шиповника для весеннего посева.

14–18 октября (убывающая Луна). Высадите на заранее подготовленные грядки озимый чеснок, чтобы он до наступления морозов успел сформировать свою корневую систему. Зубки сажайте на глубину, равную трем их диаметрам. Когда наступят холода, грядки замульчируйте перегноем либо торфом.

Вскопайте в огороде почву, заправьте в нее удобрения, нарежьте бороздки. В подготовленные таким образом грядки посейте семена редиса, моркови, укропа, салата, шпината и прочей зелени под зиму. Лучше, если в это время температура опустится до 2–3 °С. (Если же октябрь выдался теплый, перенесите посев на начало ноября.)

Подготовьте грядки для весеннего посева холодостойких корнеплодов: моркови, редиса, дайкона.

15 октября займитесь сбором лекарственных растений, например, соберите шишкоягоды можжевельника, шишки серой ольхи, выкопайте корни и корневища конского щавеля, стальника полевого, дягиля лекарственного, лапчатки прямостоячей, валерианы лекарственной, папоротника мужского.

19 октября (новолуние). Проведите в саду санитарную обрезку плодовых деревьев и кустарников. Подкормите все растения на своем участке. Побелите стволы и основания скелетных ветвей деревьев раствором извести или водоэмульсионной краски, чтобы предохранить их от солнечных

ожогов в феврале-марте.

20–31 октября (растущая Луна). В цветнике слегка окучьте лилии, ирисы, пионы и хризантемы компостом или почвой, но старайтесь не засыпать центр растения. На розах в обязательном порядке вырежьте все точки роста и бутоны. Кусты окучьте специально подготовленными сухим песком или торфом. Затем розы обрежьте на высоту 40 см. Если у вас растут плетистые розы, то их надо снять со шпалеры, уложить на землю и укрыть любым утепляющим материалом. Установите укрытия над клематисами. Не забудьте срезать многолетние астры, а также подкормить их компостом и золой. Посейте под зиму семена декоративных многолетников на высоких грядках: аквилегии, купальницы, люпина, синеголовника и др.

Найдите время и для своего газона. После того как деревья сбросят всю листву, уберите с него мусор, а траву для более успешной перезимовки подкормите калийными удобрениями.

Также после окончания листопада в сухую погоду очистите весь сад от листьев и сорняков. Чистота необходима для того, чтобы не привлекать мышей. Собранные листья сгребите в кучи неподалеку от плантации клубники, яблонь на карликовых подвоях, недостаточно зимостойких сортов малины, крокусов, нарциссов, тюльпанов, лилий. В кучи поместите затравки против мышей, в состав которых, кроме яда, входят специальные вкусовые добавки, привлекающие этих грызунов. Весной листья из этих куч надо будет заложить в компост.

Осмотрите деревья и кустарники на наличие лишайников. Пораженные стволы и ветки обработайте 7–10 %-м раствором железного купороса.

После первых заморозков опрыскайте яблоневые и грушевые деревья 5 %-м раствором мочевины. Делается это в целях профилактики такого заболевания, как парша. В последних числах октября опрыскайте деревья косточковых пород 3 %-м раствором бордосской жидкости для профилактики у вишни и черешни коккомикоза и монилиоза, у абрикоса, персика и сливы – клястероспориоза и монилиоза.

Начинайте обрезку винограда и подготовку его к зимнему укрытию. Лозу обрежьте, снимите с опор и свяжите, затем аккуратно уложите в заранее подготовленные канавки и пришпильте крючками или прижмите к дну камнями. Чтобы виноград не плесневел и не заболел милдью и оидиумом, побелите уже уложенную лозу раствором извести с медным купоросом из расчета 200 г купороса на ведро известнякового

раствора.

Проведите обрезку плодовых деревьев, ягодных и декоративных кустарников, удалите лишнюю поросль. Обработайте все растения в саду и цветнике препаратами против болезней и вредителей.

Осмотрите стволы деревьев на наличие кладок боярышницы и калинового листоеда, обнаруженных вредителей соберите и сожгите. Затем развесьте на стволах ловчие пояса. Снимите с веток плодовых культур все засохшие и мумифицированные плоды и ягоды и уничтожьте их, так как в них прячутся различные вредители.

Если осень в этом году выдалась сухая, надо обязательно провести в саду влагозарядковый полив на глубину не менее 50 см под кустарниками и еще глубже под деревьями. С помощью такого глубокого полива почва дольше будет сохранять тепло и растения легче перенесут сильные морозы.

Укройте все растения, нуждающиеся в этом, укрывным материалом. В средней полосе в ноябре и декабре температура почвы в корнеобитаемом слое может снижаться до –15 ˚С. Корни растений, если их не укрыть, при таких неблагоприятных условиях гибнут. Чтобы этого избежать, для укрытия деревьев и ягодных кустарников используйте мульчирующий материал (сухой торф, стружки, опилки, ботву помидоров и картофеля, навоз с добавлением соломы и пр.). Разложите мульчу слоем 6–8 см: вокруг плодовых деревьев – радиусом 1 м, вокруг кустов – 65–75 см, клубничную плантацию замульчируйте сплошным слоем.

Также в октябре нужно приобретать саженцы плодовых и декоративных деревьев и кустарников, особенно если вы собираетесь расширять свой сад или заменить в нем какие-либо растения. Купленные саженцы свяжите в пучки, корни оберните влажной тряпкой, поместите в полиэтиленовый мешок и везите домой. Смородину, малину, крыжовник и зимостойкие сорта яблони рекомендуется сразу высадить на постоянное место. Остальные саженцы, менее зимостойкие, прикопайте для зимнего хранения.

Перед наступлением морозов перекопайте почву по всему участку (под деревьями и кустами нельзя перекапывать глубоко, чтобы не повредить корни растений). Крупные комья земли измельчать не рекомендуется – оставьте промерзать вместе с зимующими в них всевозможными вредителями.

Прежде чем приступить к перекопке, внесите в почву органические и минеральные удобрения. Делайте это с учетом потребностей тех растений, которые вы планируете посадить

здесь будущей весной.

Займитесь подготовкой посадочных ям под весеннюю посадку.

> Если вы хотите заменить в саду погибшие плодовые деревья на новые, знайте, что новую посадочную яму допустимо делать не ближе 1,5 м от штамба погибшего дерева. Кроме того, на место семечковых (яблони, груши) высаживайте косточковые (вишню, сливу, абрикос) или ягодный кустарник.

В конце месяца приступайте к мероприятиям, которые помогут защитить зимой сад от зайцев и мелких грызунов. Особенно это необходимо в том случае, если наблюдается резкое возрастание их численности в вашей местности. Зайцы и мыши причиняют значительный ущерб плодовым деревьям, особенно молодым.

Для мышей крайне привлекательной является толстая сочная кора молодых деревьев в нижней части ствола, и они объедают ее полностью. Помимо этого, мелкие грызуны проникают в прикопы с молодыми саженцами и обгрызают у них кору по всему стволику. Особенно эти мелкие вредители любят саженцы яблони и абрикоса. Зайцы же обгрызают кору на стволах и ветвях и обкусывают молодые побеги. Так же как и мыши, они начинают с абрикосов и яблонь, потом переходят к сливе.

Чтобы этого не произошло, вам необходимо защитить свой сад.

Для защиты от зайцев самым надежным является обнесение всего участка высокой изгородью из проволочной сетки, которую к тому же не заносит снегом и около нее не наметает высокие сугробы. Надо также обвязать стволы молодых деревьев хвойным лапником иглами вниз, начиная от самой земли. Лапник в определенной степени защищает деревья и от мышей, но только если их численность небольшая.

Чтобы уберечь насаждения от мышей и других мелких грызунов, обвяжите стволы деревьев, особенно молодых, толем или рубероидом. Нижнюю часть защитного материала заглубите на 7–10 см и тщательно притопчите землю вокруг. Под толь или рубероид обязательно подложите что-нибудь мягкое – тряпки либо мешковину, затем побелите обвязку известью или водоэмульсионной краской.

Также в качестве обвязки подойдут старые капроновые колготки или стеклоткань, которую мыши никогда не грызут.

Кроме этого, под такой обвязкой не случается подопревания коры.

Ни в коем случае не обматывайте штамбы деревьев полиэтиленовой пленкой! Ее очень любят грызть мыши, и самое неприятное, под ней образуются тепловые ожоги и происходит подопревание коры.

Нелишней будут для защиты от мышей и затравки. В первую очередь разложите их в подвале своего дачного дома и в хозяйственных постройках.

Рекомендуем вам надежный и экологически чистым способ борьбы с мелкими грызунами. В первую очередь он подойдет владельцам участков, находящихся на большом расстоянии от города и в связи с этим редко посещаемых зимой. Соорудите для раскладки приманок в саду «кормушки» для мышей. Возьмите тонкие дощечки и сбейте узкие трубки длиной 35–40 см, один или оба торца оставьте открытыми. Заложите в них отравленную приманку и разложите по всему саду, уделяя особое внимание тем местам, где мыши могут причинить наибольший вред. Приманка в такой трубке не плесневеет и не закисает. Зимой мыши находят «кормушки» по запаху, поедают отраву и гибнут. Кроме того, применение таких трубок не вызывает гибели птиц, особенно когда еще нет снега. Весной, после того как снег растает и почва подсохнет, оставшуюся приманку вытряхните и закопайте.

Помимо всех перечисленных работ, проверьте, как хранятся в погребе убранные и заложенные туда в сентябре картофель, свекла, морковь и прочие корнеплоды.

Наберите и поместите на хранение питательный грунт для весеннего выращивания рассады.

Осмотрите садовый инвентарь, займитесь при необходимости его ремонтом, продезинфицируйте и уберите до весны.

Рецепты

Предлагаем вашему вниманию несколько рецептов зимних заготовок из айвы и черноплодной рябины. Для их приготовления выберите дни, когда Луна растущая, это способствует лучшим вкусу и сохранности готового продукта.

Айвовый мармелад с семечками

500 г очищенной айвы, 100 мл воды.

На 500 г пюре из айвы – 300 г сахара, 0,15 ч. л. лимонной кислоты, по щепотке корицы, гвоздики, имбиря, 100 г семечек подсолнечника.

Приготовление. Очищенную айву нарежьте мелкими кусочками, положите в эмалированную посуду, добавьте воду и варите на среднем огне до полного размягчения. Горячую айвовую массу протрите через сито. Пюре переложите в посуду для варки мармелада (небольшую низкую и широкую), уваривайте, пока объем пюре не уменьшится на четверть. Затем небольшими порциями, постоянно помешивая, всыпьте сахар, специи, семечки. За несколько минут до готовности положите лимонную кислоту. Мармелад разложите по банкам, герметично укупорьте, переверните, остудите.

Цукаты из айвы

500 г айвы, 750 г сахара, по щепотке имбиря, гвоздики, 400 мл воды.

Приготовление. Очищенную от семян и кожуры айву нарежьте маленькими кусочками, положите в эмалированную посуду. Из воды и 600 г сахара приготовьте сироп. Горячим сиропом залейте айву и варите в 3 приема по 10 мин. В перерывах между варкой выдерживайте по 8–10 ч. В последний раз варите до готовности с добавлением специй. Из сиропа шумовкой выньте кусочки айвы, переложите в дуршлаг и оставьте, чтобы стекла жидкость. После этого пересыпьте айву оставшимся сахаром и разложите на плоской поверхности ровным слоем для просушивания. Готовые цукаты храните в пластиковой или стеклянной таре.

Айвовое желе с яблочным соком

Айва, вода.

На 2 л сока – 1,2 кг сахара, 100 мл яблочного сока, по щепотке корицы, кардамона.

Приготовление. Айву вместе с семенами и кожурой нарежьте кусочками, положите в эмалированную посуду, залейте водой так, чтобы она полностью покрывала плоды, и варите на среднем огне до полного размягчения. Полученную массу вместе с жидкостью слейте в полотняный мешочек, подвесьте его над емкостью, чтобы туда стекал сок. Готовый сок смешайте с яблочным и уваривайте в эмалированной посуде. После того как первоначальный объем уменьшится на треть, добавьте сахар и специи и варите желе до готовности. Горячее желе разлейте по банкам и плотно укупорьте, оставьте до полного остывания.

Варенье из айвы

Вариант 1

По 2 кг подготовленной айвы, сахара, 200 г яблок, 800 мл воды.

Приготовление. Нарезанные кусочками очищенные айву и яблоки положите в эмалированную посуду, добавьте воду, варите до размягчения. Слейте жидкость в отдельную посуду, положите сахар и сварите сироп. Залейте им массу и варите в 2–3 приема, каждый раз по 10–15 мин. В перерывах между кипячением выдерживайте варенье по 8–10 ч. В последний раз доведите до готовности – кусочки должны стать прозрачными. Варенье остудите, разложите по банкам, плотно закройте.

Вариант 2

По 2 кг подготовленных плодов айвы, сахара, 150 г груш, 2 лимона, 800 мл воды.

Приготовление. Очищенную айву и груши нарежьте тонкими дольками, бланшируйте их 10 мин, остудите, переложите в эмалированный таз. Отдельно из половины сахара и воды, тщательно перемешивая, сварите сироп. Кипящим сиропом залейте фрукты, выдержите 2–3 ч, чтобы дольки хорошо им пропитались. Затем добавьте оставшийся сахар и готовьте варенье в 2 приема по 15–20 мин. Кожуру айвы измельчите, отварите в небольшом количестве воды до мягкости. Отвар

процедите. Лимоны нарежьте кружочками, не очищая. Отвар и лимоны добавьте в варенье в начале второй варки. В готовом варенье должны быть прозрачные дольки фруктов и густой сироп.

Айвовое варенье дольками

1,5 кг айвы, 2 кг сахара, лимон, 700 мл – 1 л воды.

Приготовление. Плоды вымойте, удалите кожицу и сердцевину, нарежьте ломтиками. Ломтики айвы залейте холодной водой так, чтобы она немного покрывала их. Проварите айву до мягкости и выньте. Оставшуюся воду процедите через сложенную в несколько раз марлю. В медленно кипящий отвар постепенно всыпьте сахар, постоянно помешивая. В получившийся сироп положите ломтики айвы и варите сначала на сильном, а затем на слабом огне до прозрачности. За 5 мин до окончания варки добавьте в варенье измельченный в блендере лимон. Готовое варенье в горячем виде разложите по стерилизованным банкам и закройте.

Джем из айвы

Вариант 1

2,5 кг крупной айвы, 2 кг сахара, лимонная кислота, 2 л воды.

Приготовление. Плоды вымойте и очистите от пушка. Затем аккуратно разрежьте на четвертинки, снимите кожицу и удалите сердцевину. Погрузите нарезанную айву в 2 %-й раствор лимонной кислоты примерно на 3–5 мин, чтобы она не потемнела. Выньте, слегка обсушите на бумажном полотенце и натрите на крупной терке. Полученную массу поместите в горячий сахарный сироп и варите до тех пор, пока айва не станет прозрачной, а сироп не загустеет. Перед тем как снять джем с огня (за 2–3 мин), всыпьте в него 2 ч. л. лимонной кислоты. Разложите горячий джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Вариант 2

2,5 кг айвы, 2 кг сахара, 2 ч. л. лимонной кислоты, 400 мл воды.

Приготовление. Айву вымойте, очистите от кожицы и сердцевинок, разрежьте на четвертинки и натрите на терке. Засыпьте сахаром, влейте воду и варите сначала на слабом, а затем на сильном огне. Когда джем загустеет, добавьте в него лимонную кислоту и варите еще 3–4 мин. Горячий джем разложите по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Айвовый джем с апельсиновой цедрой

На 500 г подготовленных плодов айвы – 400 г сахара, 20 г апельсиновой цедры, по щепотке ванилина, корицы, 100 мл воды.

Приготовление. Очищенную айву натрите на крупной терке или нарежьте мелкими кубиками. Варите джем порциями не более 1,5 кг сырья за 1 прием. Плоды положите в невысокую, с широким дном посуду для варки джема, добавьте воду, доведите на сильном огне до кипения, затем убавьте огонь и варите до размягчения айвы. После этого, постоянно помешивая джем, частям всыпьте сахар, цедру и специи. Варите до готовности. Горячий джем разложите по банкам, наполнив их доверху, и герметично укупорьте, переверните и остудите.

Компот из айвы

Айва.

Для сиропа: 150 г сахара, 500 мл воды.

Для бланширования: на 500 мл воды – 20 г шиповника, по щепотке ванилина, кардамона, корицы, 0,5 ч. л. лимонной кислоты.

Приготовление. Разрезанную на дольки очищенную айву опустите в воду, слегка подкисленную лимонной кислотой, чтобы дольки не потемнели, со специями и шиповником, бланшируйте их в той же воде до мягкости, после чего шумовкой выньте и разложите по банкам. Смешайте воду с сахаром и доведите до кипения. Залейте айву горячим сиропом, закатайте банки и стерилизуйте в течение 30 мин, остудите в воде, закатайте крышками.

Виноград, маринованный с гвоздикой

1 кг винограда, 250 г сахара, 5 бутонов гвоздики, 50 мл 5%-го уксуса, 500 мл воды.

Приготовление. Виноград тщательно промойте, слегка обсушите и разложите по стерилизованным банкам. Для маринада в течение 10 мин кипятите воду с гвоздикой, добавьте сахар и доведите до кипения, затем снимите с огня и влейте в него уксус. Горячим маринадом залейте разложенный по банкам виноград, прикройте банки крышками стерилизуйте при 90 °С: поллитровые банки 15 мин, литровые – 20 мин, 3-литровые – 45 мин. Закатайте банки.

Виноград, маринованный с кардамоном

500 г винограда, по 25 г сахара, меда, 10 г соли, по 2 бутона гвоздики и кардамона, палочки корицы, 100 мл столового уксуса, 50 мл воды.

Приготовление. Кисти винограда промойте, обдайте кипятком, потом сразу опустите в холодную воду. Виноград слегка обсушите и уложите рядами в банки. Приготовьте маринад. В воде растворите сахар, соль, добавьте мед и специи. После того как раствор закипит, снимите с огня и влейте в него уксус. Горячим маринадом залейте виноград, накройте банки крышками и стерилизуйте при 90 °С: поллитровые банки 15 мин, литровые – 20 мин, трехлитровые – 45 мин. Закатайте крышками.

Виноград в собственном соку

5 кг винограда, 500 г сахара, по щепотке корицы, имбиря, ванилина.

Приготовление. Отберите спелые неповрежденные ягоды и хорошо промойте. Из части ягод с помощью соковыжималки выжмите сок. Дайте постоять ему 3 ч, затем процедите, вылейте в эмалированную кастрюлю. Добавьте сахар, специи и доведите до кипения. Снимите с огня и слегка остудите. Оставшиеся ягоды разложите по банкам и залейте соком. Накройте банки крышками и стерилизуйте: 10 мин – поллитровые, 15 мин – литровые. Закатайте. Банки переверните вверх дном, остудите и поместите на хранение в холодное место.

Варенье из винограда

1 кг винограда, по щепотке корицы, имбиря, ванилина. Для сиропа: 1,2 кг сахара, 200 мл воды.

Приготовление. Промытые ягоды 2–3 мин бланшируйте в воде, нагретой до 80 °С, сразу же остудите в холодной воде и переложите в варочный тазик. Ягоды залейте кипящим сахарным сиропом со специями и варите на умеренном огне около 20 мин. Затем поместите на 8–10 ч в прохладное место, после выдержки варите 40 мин. С помощью дуршлага отделите ягоды от сиропа, разложите их по банкам. Сироп варите еще 15 мин, затем залейте им ягоды и закатайте банки.

Калина засахаренная

По 500 г калины, сахара, по щепотке ванилина, имбиря.

Приготовление. Отберите ягоды калины, тронутые морозом (или подержите 1 день в морозильной камере и разморозьте), протрите через сито. Полученную массу смешайте с сахаром и специями, положите в эмалированную кастрюлю, доведите до кипения и разложите по банкам. Накройте их крышками, стерилизуйте: банки объемом 0,5 л – 10 мин, объемом 1 л – 15 мин. Потом закатайте крышками.

Пастила из калины

2 кг калины, 1,5 кг сахара, 20 г лимонной цедры, по щепотке ванилина, кардамона, растительное масло, 400 мл воды.

Приготовление. Ягоды положите в кипящую воду на 3 мин. Потом влейте стакан воды и варите до размягчения ягод, затем остудите их и протрите через сито. В полученную массу добавьте сахар, специи и цедру и варите, пока не загустеет. Загустевшую остывшую массу выложите на противень и поставьте в нагретый духовой шкаф, подсушите. Полученную пастилу уложите в коробку, устланную бумагой, предварительно смазанную растительным маслом. Храните в прохладном, хорошо проветриваемом помещении.

Желе из калины

По 500 г ягод калины, сахара, по щепотке корицы, имбиря, гвоздики, 250 мл воды.

Приготовление. Промытые ягоды бланшируйте 5 мин, чтобы

ушла горечь. Откиньте на дуршлаг, остудите под струей холодной воды. Положите в эмалированную посуду, залейте водой и варите до мягкости, немного остудите, протрите через сито. В полученную массу добавьте сахар и специи, хорошо перемешайте, варите до готовности. Горячее желе разлейте по банкам, остудите, затем закройте полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой.

Калина в сиропе

Калина.

Для сиропа: на 2 л воды – 1,2 кг сахара, 30 г апельсиновой цедры, по щепотке ванилина, корицы.

Приготовление. Отберите ягоды, тронутые морозом (или подержите 1 день в морозильной камере и разморозьте). Ягоды берите прямо в гроздях, бланшируйте несколько секунд, остудите. Грозди неплотно разложите по банкам. Из воды, специй, цедры и сахара приготовьте сироп, залейте горячим сиропом калину, накройте банки крышками и стерилизуйте: банки объемом 0,5 л – 10 мин, объемом 1 л – 15 мин. Потом сразу закатайте крышками.

Калиновый сок

Вариант 1

2 кг калины, 200 г шиповника, 400 г сахара, 400 мл воды.

Приготовление. Ягоды калины и шиповника бланшируйте 5 мин, чтобы ушла горечь. Затем выжмите сок при помощи соковыжималки или пресса. Жмых положите в эмалированную посуду, добавьте воду, доведите до кипения, варите 7–10 мин. Отвар процедите, соедините с соком, всыпьте сахар. Все вместе доведите до кипения, разлейте горячий сок по стерилизованным банкам и закатайте крышками.

Вариант 2

500 г калины, 100 г черноплодной рябины, 150 г сахара, вода.

Приготовление. Ягоды калины и рябины переберите,

положите в эмалированную посуду и налейте немного воды. Варите на слабом огне до размягчения. Потом ягоды разомните и выжмите через марлю или полотняную салфетку. Полученный сок оставьте на 2–3 ч, затем всыпьте сахар и прокипятите. Сахар должен полностью раствориться. Далее сок процедите и разлейте по стерилизованным банкам, закатайте крышками. Храните в прохладном месте.

Вариант 3

Ягоды калины.

Для заливки: на 500 мл воды – 170 г сахара, по щепотке корицы, ванилина, имбиря.

Приготовление. Промытые ягоды бланшируйте 5 мин, чтобы ушла горечь, затем остудите в холодной воде и протрите через сито, положите в эмалированную посуду. Из воды, специй и сахара приготовьте заливку. К калине добавьте заливку объемом, равным объему ягод, доведите до кипения, разлейте по стерилизованным банкам и закатайте крышками.

Калиновый сироп

500 мл сока калины, 100 мл яблочного сока, 1 кг сахара, 5 г лимонной кислоты.

Приготовление. Смешайте соки, всыпьте сахар, поставьте на средний огонь и доведите до кипения. Затем добавьте лимонную кислоту и варите 5 мин, снимая пену. Полученный сироп остудите и профильтруйте, разлейте по банкам и герметично укупорьте. Храните в прохладном месте.

Пастернак сушеный с сельдереем

Коренья пастернака и сельдерея.

Приготовление. Промытые коренья пастернака и сельдерея нарежьте кружочками и разложите их на пергаментной бумаге, немного подсушите в духовке и снова разложите на бумаге в один слой. Высушенные коренья сложите в стеклянную банку и закройте крышкой.

Пастернак сушеный с петрушкой

Коренья пастернака и петрушки в произвольном количестве.

Приготовление. Коренья пастернака и петрушки вымойте и нарежьте кружочками. Разложите на противне и сушите в духовом шкафу при температуре более 65 °С. Храните в закрытой банке.

Сушеные коренья пастернака, петрушки и сельдерея

По 1 кг кореньев пастернака, петрушки, сельдерея, 3 ч. л. соды, 3 л воды.

Приготовление. Коренья пастернака, петрушки, сельдерея очистите и бланшируйте 2–3 мин в содовом растворе, охладите в воде и промойте. После чего нарежьте кружочками и сушите при температуре 60 °С в течение 4–5 ч. Высушенные коренья сложите в деревянный ящик и оставьте на 1–2 дня, потом переложите в стеклянную банку и плотно закройте.

Сушеные коренья пастернака и сельдерея с солью

1,5 кг кореньев пастернака, 500 г корня сельдерея, 2 л воды, 150 г соли.

Приготовление. Очищенные коренья пастернака и сельдерея нарежьте кружочками или брусочками. Опустите в горячий солевой раствор на 5 мин, потом переложите на сито и сушите при температуре 60–70 °С. Храните в закрытой банке.

Сушеные коренья пастернака и петрушки в лимонном растворе

1,5 кг кореньев пастернака, 500 г корней петрушки, 4 ч. л. лимонного сока, 2 л воды, отрубная мука, лед.

Приготовление. Коренья пастернака и петрушки очистите, вымойте в холодной воде, добавив в нее лед и отрубную муку. В воду влейте лимонный сок и доведите до кипения, опустите в нее коренья на 1 мин, затем охладите в очень холодной воде, выньте, обсушите и нарежьте кусочками. Разложите на противне и держите в духовке 2 ч при температуре 50 °С. Храните в закрытой банке.

Маринованный пастернак

1,5 кг зелени пастернака, по 250 г зелени петрушки и укропа, по 2 головки чеснока, лавровых листа.

Для заливки: 350 г сахара, 150 г соли, 800 мл 9%-го уксуса, 4 л воды.

Приготовление. В банки положите очищенные зубчики чеснока, лавровый лист и промытую зелень пастернака, петрушки, укропа. Приготовьте заливку, доведите до кипения, залейте ею зелень и стерилизуйте банки объемом 0,5 л 15–25 мин. После чего закатайте крышками.

Красная рябина, маринованная с перцем

600 г красной рябины, 300 г сахара, 5 горошин душистого перца, 50 мл 9%-го уксуса, 500 мл воды.

Приготовление. Ягоды рябины вымойте и поместите на 3 мин в кипящую воду, потом опустите в холодную воду и разложите по банкам. Предварительно на дно банок положите пряности. Ягоды залейте горячим маринадом. Для маринада в воде растворите сахар и доведите до кипения, снимите с огня и влейте уксус. Стерилизуйте в кипящей воде: поллитровые банки – 8 мин, литровые – 10 мин, 3-литровые – 15 мин.

Красная рябина, маринованная с лавровым листом

12 кг рябины, 3 кг сахара, 10 г лаврового листа, 2,7 л 6 %-го уксуса, 10 л воды.

Приготовление. Рябину промойте, немного обсушите и разложите по подготовленным банкам. Приготовьте из воды, сахара, уксуса и пряностей маринадную заливку: доведите до кипения и кипятите 10 мин. Горячим маринадом залейте ягоды. Банки стерилизуйте и закатайте.

Варенье из черноплодной рябины

2 кг ягоды рябины, 3 кг сахара, 3 л воды для сиропа.

Приготовление. Ягоды тщательно промойте, опустите в кипящую воду и бланшируйте 5 мин. Воду слейте, ягоды пересыпьте в кипящий сироп и кипятите в течение 5 мин.

Оставьте варенье остывать на 24 ч. Затем варите варенье до готовности – до опускания ягод на дно емкости. Горячее варенье разложите по сухим банкам и закройте крышками.

Пюре из черноплодной рябины со специями

2 кг ягод, 1 кг сахара, по щепотке имбиря, кардамона, корицы.

Приготовление. Очищенные от плодоножек ягоды бланшируйте 5 мин, затем быстро остудите в холодной воде, после чего дважды пропустите их через мясорубку с мелкой решеткой. Полученную массу переложите в эмалированную посуду, добавьте сахар и варите 5–7 мин, постоянно помешивая. Готовое пюре в горячем виде разложите пр подготовленным подогретым банкам, накройте их крышками, стерилизуйте: банки объемом 0,5 л – 15 мин, объемом 1 л – 20 мин. После стерилизации банки герметично укупорьте, остудите в воде.

Маринованные черноплодная рябина и груши с душистым перцем

2 кг рябины, 1 кг груш, 500 г сахара, 10 горошин душистого перца, 300 мл 9%-го уксуса, 1 л воды.

Приготовление. Груши очистите, удалите семена, нарежьте четвертинками. Рябину вымойте и переберите. Для маринада воду с сахаром и специями доведите до кипения, охладите, процедите, а потом влейте уксус. В банки уложите промытую рябину и четвертинки груш. Залейте все маринадом, накройте крышками и стерилизуйте в кипящей воде в течение 3 мин. Закатайте банки, переверните вверх дном до остывания.

Маринованная черноплодная рябина с корицей и гвоздикой

1,5 кг черноплодной рябины, 200 г сахара, 6 бутонов гвоздики, 1 палочка корицы, 80 мл 9%-го уксуса, 500 мл воды.

Приготовление. Ягоды хорошо вымойте, обсушите. Из воды и сахара приготовьте маринад, доведите до кипения. Снимите с огня и влейте уксус. Пряности уложите в подготовленную банку, всыпьте ягоды и залейте горячим маринадом. Стерилизуйте

20 мин при температуре 85–90 °С, затем банку закатайте.

Черноплодная рябина, маринованная с пряностями

1 кг черноплодной рябины, 500 г сахара, гвоздика, корица, душистый и черный перец горошком, 20 мл 5%-го уксуса, 700 мл воды.

Приготовление. Рябину промойте, отделите от веточек. Опустите ягоды на 1–2 мин в кипящую воду, затем сразу уложите в подготовленные банки и залейте горячим сахарным сиропом. В каждую банку влейте уксус и положите пряности по вкусу. Стерилизуйте при температуре 85 °С: поллитровые банки – 20 мин, литровые – 25 мин. Закатайте крышками и оставьте до полного остывания.

Компот из черноплодной рябины и калины

Черноплодная рябина и калина в произвольном количестве.

Для сиропа: на 2 л воды – 800 г сахара, 1 ч. л. лимонной кислоты, по щепотке ванилина, гвоздики.

Приготовление. Черноплодную рябину и калину уложите в банки, заполняя их на треть. Из воды, специй и сахара приготовьте сироп, добавьте в него лимонную кислоту. Залейте

ягоды горячим сиропом, закройте банки крышками и стерилизуйте: банки объемом 0,5 л – 3 мин, объемом 1 л – 5 мин. После чего закатайте их и оставьте до остывания.

Компот из черноплодной рябины с шиповником

Черноплодная рябина и шиповник в пропорции 4: 2.
Для сиропа: на 2 л воды – 800 г сахара, 20 г цедры лимона.

Приготовление. Подготовленные ягоды черноплодной рябины и шиповника разложите по банкам, заполняя на треть, придерживаясь указанной пропорции. Из воды, цедры и сахара сварите сироп. Горячим сиропом залейте плоды, закройте банки крышками. Стерилизуйте: банки объемом 0,5 л – 5 мин, объемом 1 л – 8 мин. После чего закатайте их крышками.

Сушеная тыква с пряностями

Тыква, по щепотке ванили, корицы, имбиря, кардамона.

Приготовление. Для сушки подходит тыква столовых сортов с ярко-оранжевой мякотью. Тыкву тщательно нарежьте тонкими дольками (около 0,5 см толщиной) вместе с кожурой. Бланшируйте 2 мин в воде с добавлением соли (1 ч. л. на 1 л воды), затем быстро остудите под струей холодной воды, обсушите, посыпьте смесью специй. Положите на противень и сушите в духовке при температуре 55–60 ˚С в течение 6 ч, затем при температуре 75–80 ˚С в течение 2 ч. Охладите, расфасуйте в стеклянную или пластиковую тару.

Тыква и слива в сиропе

1 кг тыквы, 500 г сливы, 400 г сахара, по щепотке корицы, гвоздики, имбиря, 200 мл воды.

Приготовление. Тыкву нарежьте тонкими ломтиками, сливу – небольшими кусочками. Сложите все вместе в эмалированную кастрюлю, засыпьте сахаром, перемешайте и оставьте на 2–3 ч. Затем поставьте на огонь, добавьте воду и специи, доведите до кипения и варите 30 мин на слабом огне. В кипящем виде смесь вместе с сиропом разложите по банкам, накройте крышками и сразу герметично укупорьте.

Консервированная тыква

2 кг тыквы, бутоны гвоздики, душистый перец горошком, веточки розмарина, 6 ст. л. столового уксуса.

Для рассола: на 2 л воды – 4 ч. л. сахара, 6 ч. л. соли.

Приготовление. Тыкву нарежьте маленьким кубиками. Бланшируйте 2 мин, затем остудите под струей холодной воды. В банки положите специи и тыкву. Из воды, соли и сахара приготовьте рассол, залейте кипящим рассолом тыкву, добавьте уксус. Накройте банки крышками, стерилизуйте: банки объемом 0,5 л – 20 мин, объемом 1 л – 30 мин. Потом герметично укупорьте.

Маринованная тыква

2 кг тыквы, 6 горошин черного перца, небольшой кусочек корицы.

Для маринада: 100 г сахара, 30 г соли, 50 мл 9%-го уксуса, 1 л воды.

Приготовление. Тыкву тщательно вымойте холодной водой, очистите от кожуры и удалите семена. Мякоть нарежьте небольшими кусочками. Бланшируйте тыкву 3–4 мин в кипящей воде, потом поместите на такое же время в холодную воду. На дно банки положите корицу, душистый перец, затем тыкву. Воду для маринада доведите до кипения, всыпьте соль, сахар. Снимите с огня, влейте уксус, перемешайте и кипятите еще 5–7 мин. Кипящим маринадом залейте тыкву. Накройте банку крышкой и стерилизуйте 10–15 мин. Банку закатайте и охладите. Храните в прохладном месте.

Маринованная тыква с горчицей и хреном

1,25 кг тыквы, 30 г тертого корня хрена, 10 г семян белой горчицы, соль.

Для маринада: 75 г сахара, 60 г крупной соли, по 500 мл 5%-го виноградного уксуса, воды.

Приготовление. Тыкву очистите, нарежьте небольшими кубиками, посыпьте солью и оставьте на 8–10 ч. Уксус влейте в воду, добавьте соль, сахар и доведите до кипения. Кусочки тыквы порциями бланшируйте в маринаде по 4–5 мин, откиньте на дуршлаг, дайте стечь лишней жидкости и остудите. Тыкву

уложите в стерилизованную банку, добавьте хрен, семена белой горчицы, и залейте маринадом. На следующий день маринад слейте, еще раз вскипятите, охладите и вновь залейте тыкву. Банку закатайте и храните в прохладном месте.

Маринованная тыква «Огонек»

1,5 кг очищенной тыквы, 2 стручка красного острого перца, 2 г душистого перца.

Для маринада: по 20 г сахара, соли, по 165 мл 9%-го уксуса, яблочного сока.

Приготовление. Тыкву нарежьте небольшими кубиками. В яблочный сок влейте уксус, положите сахар и соль. Маринад доведите до кипения, опустите в него тыкву на 5 мин. Затем тыкву осторожно выньте шумовкой, переложите в банку. В маринад положите мелко нарезанный острый перец, перемешайте, доведите до кипения и залейте тыкву. Банку закройте капроновой крышкой, поместите в прохладное затемненное место на 30–35 дней.

Тыква с медом

2 кг очищенной тыквы, 1 кг меда, 1,5 л виноградного уксуса.

Приготовление. Тыкву нарежьте крупными кусочками. В мед добавьте уксус, перемешайте и доведите до кипения. В маринад опустите тыкву и оставьте на 10–12 ч. Затем тыкву уложите в стерилизованные банки, а маринад уварите до загустения. Горячим маринадом залейте тыкву, закройте крышками. Храните в прохладном месте.

Варенье из тыквы со специями

2 кг тыквы, 200 г сливы.

Для сиропа: 2,5 кг сахара, по щепотке имбиря, корицы, ванили, 400 мл воды.

Приготовление. Тыкву нарежьте небольшими кубиками, бланшируйте в течение 5 мин, затем сразу остудите под струей холодной проточной воды. Положите тыкву и сливу без косточек в посуду для варки варенья, залейте сиропом, приготовленным из воды и половины количества сахара, доведите до кипения и

варите, помешивая, 3–5 мин. После этого оставьте варенье до полного остывания. Затем добавьте оставшийся сахар и специи и варите еще 5 мин. Оставьте варенье на 6–8 ч. Затем в третий прием варите до готовности. Варенье переложите в банку, закройте полиэтиленовой крышкой или пергаментной бумагой.

Повидло из шиповника

Вариант 1

По 2 кг шиповника, сахара, 250 г яблок, 800 мл воды.

Приготовление. Ягоды и нарезанные яблоки залейте водой и варите до размягчения. Потом массу сразу протрите через мелкое сито, повторите это несколько раз, чтобы в массе осталось как можно меньше волокон. В пюре всыпьте сахар и варите еще 1,5 ч. Готовое повидло разложите по банкам, и герметично укупорьте. Храните в холодильнике.

Вариант 2

500 г шиповника, 150 г грушевого пюре, 300 г сахара, по щепотке ванилина, корицы.

Приготовление. Ягоды шиповника варите на слабом огне до

мягкости, потом протрите через сито, чтобы отделить зернышки. Всыпьте в протертую массу часть сахара и варите еще 40 мин. Потом положите в повидло грушевое пюре и специи, смешанные со второй половиной сахара, варите 30 мин. Разложите повидло по банкам, закройте полиэтиленовыми крышками. Храните в прохладном месте.

Варенье из шиповника

Вариант 1

800 г шиповника, 200 г черноплодной рябины, 1,5 кг сахара, по щепотке кардамона, имбиря, 800 мл воды.

Приготовление. Ягоды вымойте, удалите из них зернышки и залейте кипящей водой. Оставьте на 2–3 ч. Затем воду слейте, залейте ягоды сиропом, приготовленным из сахара, специй и воды. Варите 1,5–2 ч. Готовое варенье разложите по банкам, закройте полиэтиленовыми крышками.

Вариант 2

800 г шиповника, 1,5 кг сахара, 2 апельсина, щепотка ванилина, 800 мл воды.

Приготовление. Шиповник очистите от семян, опустите в кипящую воду и варите на слабом огне, пока ягоды не станут мягкими. Потом воду слейте, ягоды остудите в холодной воде. Из воды, ванилина и сахара приготовьте сироп, остудите его до комнатной температуры и залейте им ягоды. Дайте постоять, затем прокипятите, снимите пенку и снова дайте постоять. Повторите еще 2 раза. В третий раз добавьте в варенье апельсиновый сок. Горячее варенье разложите по банкам, накройте крышками и герметично укупорьте.

Вариант 3

800 г шиповника, 200 г калины.

Для сиропа: 1 кг сахара, по 20 г цедры апельсина и лимона, 800 мл воды.

Приготовление. Шиповник и калину очистите от семян. Из сахара, цедры и воды приготовьте сироп и положите в него

приготовленные ягоды, варите на слабом огне. Когда ягоды станут мягкими, разложите их по банкам, а сироп варите еще 15–20 мин. Он должен стать прозрачным. Разлейте сироп по банкам с ягодами, дайте немного остыть и герметично укупорьте.

Ноябрь

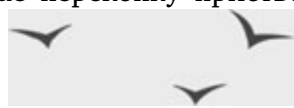
Хотя дачный сезон по большому счету уже завершен, и участок не требует постоянного вашего присутствия, все же остался ряд работ, которые необходимо выполнить. В основном это мероприятия по подготовке сада к зимнему периоду – от того, как все растения перезимуют, напрямую зависит урожай будущего года.

В первую очередь надо доделать все то, что вы не успели сделать в октябре. А затем приступать непосредственно к ноябрьским работам на своем дачном участке – последним посеву и посадке, обрезке, перекопке, окончательной подготовке растений к зиме.

Работы по дням

1–3 ноября, на растущей Луне. Подготовьте грядки для подзимнего и весеннего посева семян овощных и зеленных культур, корнеплодов. Перекапывайте почву на участке, не разбивая крупные комья земли, и в приствольных кругах деревьев. Перекопка приствольных кругов нужна для лучшего воздухообмена, а кроме того, для промораживания зимующих в почве вредителей.

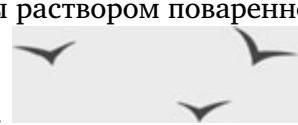
Если вы летом не пололи сорняки в саду, а срезали их и мульчировали затем ими почву под деревьями и ягодными кустами, то почва там не уплотнилась, а напротив, приобрела рыхлость и воздухопроницаемость. В таком случае перекопку приствольных кругов можете не проводить.



Пролейте все свободные от растений и посевов грядки на огороде и в теплице раствором Фитоспорина. В нем живет хищная бактерия, которая будет еще долго уничтожать возбудителей грибных и бактериальных болезней, так как гибнет она только при –20 °С. Под снегом эта бактерия прекрасно себя чувствует и продолжает свою полезную деятельность в почве.

Если вы не успели опрыскать плодовые деревья и ягодные кустарники концентрированным раствором минеральных удобрений, то еще не поздно сделать это сейчас. Удобрение можно взять любое, но проще и дешевле использовать мочевину.

При отсутствии минеральных удобрений допустимо опрыскивать деревья и кусты раствором поваренной соли из расчета 1 кг на 10 л воды.



Обработку начинайте с концов веток, ибо как раз там и отложила яйца тля. Потом опрыскайте все веточки и развилки, стволы и стебли. Если не все листья еще опали, обработайте и их. Также следует опрыскать и почву под растениями, так как в ней находятся зимующие вредители. При таком опрыскивании в

почве не происходит накапливания избыточного количества минеральных элементов.

Нарежьте черенки винограда для посадки в следующем сезоне и поместите в подвал на зимнее хранение. Обрежьте усы и пасынки на виноградных кустах.

4 ноября, полнолуние. Наверняка на вашем участке, как и на любом соседском, за сезон скопилось много всевозможных растительных отходов (стебли, листья, корешки сорняков и пр.). Их можно применить для создания высокой грядки под ранние овощи или теплолюбивые культуры.

Выберите хорошо освещенный и защищенный от ветра участок и огородите его кирпичом, досками или шифером – любым материалом, который найдется в вашем дачном хозяйстве. Постелите на дно толстый слой бумаги или картона (это создаст благоприятный тепловой режим – температура грунта будет на 5 °С выше, чем в верхнем слое почвы). Затем насыпьте полуразложившиеся растительные остатки слоем 15–20 см) и поливайте их в течение несколько дней разбавленными органическими удобрениями. После этого насыпьте 10-сантиметровый слой измельченной соломы либо опилок и добавьте к ним древесную золу и аммиачную селитру из расчета 40 г на 1 м^2. В завершение засыпьте все огородной землей или сопревшим компостом.

Прочешите газонную траву от остатков скошенной травы и замульчируйте газон. Если почва на вашем участке тяжелая и глинистая, приготовьте смесь из садовой земли, торфа и песка в пропорции 3: 2: 5. Если же легкая песчаная – в пропорции 4: 4: 2. Все хорошенько перемешайте. Затем равномерно распределите смесь по газону (3 кг на 1 м^2). При мульчировании газона заполняются появившиеся за лето неровности и наращивается плодородный слой почвы. Трава будет куститься и образовывать новые боковые побеги, увеличивая густоту зеленого ковра.

5–17 ноября, на убывающей Луне. 5 и 8 ноября займитесь посевными работами. Посейте морковь, петрушку, укроп, шпинат, листовую горчицу, редис, репу, свеклу, лук-порей и лук-чернушку, пекинскую капусту на те грядки, которые вы подготовили в октябре, для получения раннего урожая. Посевы присыпьте землей, торфом или перегноем. Эти семена за зиму под снежным одеялом хорошо закалятся и приобретут

устойчивость к неблагоприятным погодным явлениям.

Также вы можете посадить лекарственные растения, разбив на своем участке «аптекарский мини-огород». Это лучше делать именно под зиму, чтобы семена прошли стратификацию. Посейте валериану, череду, ромашку, зверобой, любисток, горец птичий и почечуйный, вербену, левзею сафлоровидную и др.

В теплицу на освободившиеся грядки посейте петрушку, листовой салат, лук на зелень и прочие зеленные культуры.

В саду проведите санитарную и омолаживающую обрезку плодовых деревьев и кустарников, очистите стволы от старой коры и лишайников, залечите имеющиеся раны. Если вы не успели побелили стволы яблонь, то сделать это надо обязательно, до того как температура опустится до 6 °С.

Высадите на участке саженцы лекарственных деревьев и кустарников: рябины, калины, боярышника. Эти растения очень зимостойки (причем как выкопанные в лесу, так и приобретенные в питомнике), и ноябрь – самое подходящее время для их посадки. Для посадки выкопайте ямы глубиной и диаметром 40–50 см, внесите в них удобрения, поместите саженцы, присыпьте землей, полейте и обязательно замульчируйте приствольные круги.

Обмолотите просушенные семенники свеклы, моркови, репы и других овощей и корнеплодов, семена просейте от мусора, разложите их по бумажным пакетикам и надпишите.

Компостную кучу перелопатьте, полейте водой или навозной жижей.

Укройте розы на зиму. Когда верхний слой почвы чуть промерзнет, на песок или торф, которым вы окучили кусты в предыдущем месяце, накидайте еловый лапник, насыпьте листья или стружку слоем 15 см, затем опять положите еловые ветки. Установите металлические или пластмассовые дуги (можно и редко сколоченные деревянные ящики) высотой 50 см. Сверху оставьте небольшое воздушное пространство. Натяните на получившийся каркас крафт-бумагу, поверх нее – полиэтиленовую пленку, прижав ее по краям камнями или закрепив шпильками. До наступления морозов –10–12 °С оставляйте в укрытии щели для проветривания кустов.

Посаженные многолетние и луковичные цветочные растения замульчируйте 5-сантиметровым слоем торфа или перегноя. Укройте анютины глазки еловым лапником. Выкопайте и поместите на зимнее хранение корневые системы канн, георгин, гладиолусов, бегоний. Аккуратно положите их в ящики, выстланные пленкой, и присыпьте влажным песком.

Посадочный материал клубней и луковиц цветочных растений необходимо хранить при температуре воздуха 3–6 ˚С и относительной влажности 70 %. Чтобы избежать застоя воздуха, три раза в неделю надо проводить 20–30-минутное проветривание с помощью вентилятора.

Посейте семена летних цветов в чуть подмерзшую почву: гипсофилы, синего василька, календулы, маков, маттиолы, эшшольции, годеции и пр. Для подзимнего посева семена в бороздки сейте немного гуще и глубже, нежели весной. Бороздки присыпьте компостом либо торфом, положите сверху еловые ветки, которые будут зимой задерживать снег.

Небольшие многолетники, которые не переносят морозов, выкопайте, поместите в большие горшки и перенесите в теплицу.

18 ноября, новолуние. Сегодня нельзя проводить любые работы с какими-то бы ни было растениями. Поэтому займитесь подготовкой питательной почвенной смеси для посева семян и выращивания рассады на предстоящий сезон.

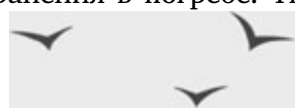
Для требуется менее питательная смесь, потому что всходы в первое время лучше растут в бедных почвах, так как образуют больше корней в поисках питания, если же почва богатая, их рост замедляется. Поэтому для посева семян приготовьте следующую смесь: на 3 части дерновой или огородной земли возьмите 2 части опилок, 0,5-литровую банку древесной золы и 3 спичечных коробка суперфосфата. Подросшая рассада требует больше питательных веществ, для ее пикировки приготовьте почву с другим составом: 6 частей дерновой земли, 1 часть перегноя, 2 части торфа, 2 части речного песка, 1 ч. л. мочевины и 3 спичечных коробка суперфосфата.

Подготовленные смеси перенесите в помещение, где они будут храниться до нужного времени.

Если уже выпал снег, проведите мероприятия по снегозадержанию, а также отряхните его с ветвей деревьев, чтобы избежать обломов. Сделайте это обязательно, так как первый снег, как правило, мокрый, а значит, тяжелый. Если же вы обнаружили сломанные ветки, сразу их срежьте, а место среза обработайте зеленкой. (Весной надо будет дополнительно зачистить эти места и замазать битумом, поверх которого нарастет молодая кора.)

19–30 ноября, на растущей Луне. Наступает время заготовки черенков семечковых и косточковых культур для зимней и весенней прививок. В ноябре черенки уже достаточно закаленные и окрепшие. В слабоморозную погоду нарежьте однолетние побеги длиной 35–40 см с развившимися почками, срезы обработайте садовым варом. Брать надо те веточки, что расположены на южной стороне кроны деревьев, так как почки на них лучше вызревают. Деревья, с которых вы будете нарезать черенки, должны быть самые сильные и урожайные. Черенки свяжите, заверните сначала во влажную тряпку, затем в бумагу, поместите в полиэтиленовый пакет и сразу спустите в погреб на хранение. Температура хранения черенков – от 0 до 1 °С. Обязательно укажите на каждом пакете название и сорт плодовой культуры. Также их можно поставить во влажный песок или засыпать влажными опилками.

При отсутствии погреба, особенно если черенков немного, их можно держать в холодильнике. Заверните их так же, как для хранения в погребе. Ткань требуется регулярно увлажнять.



Если вам надо получить сеянцы для прививок на будущий год, то посейте семена вишни, яблони, груши и других плодово-ягодных культур.

Все раскидистые кустарники с тонкими ветками, растущие на вашем участке, надо связать, для того чтобы их зимой не разваливал снег. Почву под молодыми растениями замульчируйте сухим навозом или торфом, насыпьте сверху 15-сантиметровый слой опавшей листвы. Обрезанную малину укройте торфом, это поспособствует более обильному урожаю ягод в следующем сезоне. Под ветви плодовых деревьев установите подпорки, чтобы они не сломались под тяжестью снега. Штамбы и основные сучья притените камышом или ивовыми прутьями с южной и юго-восточной сторон для более надежной защиты от мартовских солнечных ожогов.

Газон подкормите минеральными удобрениями. Они начнут поступать в почву с весенним таянием снега, что создаст самые благоприятные условия для роста травы.

Имеющиеся на участке водоемы также надо подготовить к зимовке. Уберите из них все водные растения и перенесите их в

теплое помещение. Слейте воду, вычистите дно и очистите стены.

Соберите тронутые морозом ягоды рябины, калины, барбариса. Часть ягод высушите и отделите семена для посадки в будущем году.

Проверьте, как хранятся урожай фруктов, овощей, корнеплодов, луковицы и клубнелуковицы цветочных растений.

Проводите снегозадержание в саду, чтобы ваши растения не пострадали от сильных морозов. Под деревьями тщательно его утаптывайте для защиты от мышей.

В самом конце месяца, когда все садово-огородные работы уже завершены, займитесь инвентарем. Очистите от земли, растительных остатков, вымойте ипросушите. Затем смажьте лезвия лопат, мотыг и металлические части других инструментов машинным маслом. Деревянные части (черенки и пр.) обработайте антисептиком, например, олифой.

Садовые пилы, ножовки и секаторы заточите. Весь инвентарь поместите до весны в сухое помещение.

Вазоны и цветочные горшки вымойте и просушите. Щеткой с помощью горячей воды и мыла отмойте их от известнякового налета. Также для этого подойдет раствор уксуса – 1 ч. л. на стакан воды. Мох и плесень с наружной стороны очистите сухим песком. Все контейнеры аккуратно сложите в сарае до весны.

Обязательно смажьте все замки в дачном доме и хозяйственных постройках машинным маслом. Особое внимание уделите «зимующим» на улице навесным замкам, а также все петлям калиток и ворот. Так они не заржавеют и не создадут вам проблем с открыванием в зимнюю пору или весной.

Декабрь

Вот и наступил декабрь, зима в самом разгаре. Установились морозы, сад засыпан снегом. Казалось бы, пришло время отдыха для всех садоводов и огородников. Но у дачника, искренне любящего свое дело, всегда найдутся занятия. Его мысли уже устремлены к предстоящему сезону, будущему урожаю. Поэтому зима для него – очень тревожное время. В декабре случаются и оттепели с густыми мокрыми снегопадами или дождем, и сильные морозы, температурные перепады иногда довольно большие. А бывает так, что снега нет вплоть до Нового года, почва при этом сильно промерзает. Все это крайне опасно для растений. Такие природные «шалости» могут вызвать гибель плодовых деревьев и ягодных кустарников, саженцев, всех растений, посаженных и посеянных под зиму. Вот по этим-то причинам ни один опытный садовод-огородник никогда не оставит свой любимый участок без присмотра даже в зимний период.

Ориентируясь на погоду и наш календарь, вы всегда сможете помочь растениям благополучно пережить зиму и хорошо подготовиться к предстоящему цветению и плодоношению.

Перечень декабрьских работ, конечно, не такой впечатляющий, как, например, в мае или июне, но тем не менее все эти мероприятия важны для получения богатого урожая летом и осенью. Найдутся занятия и в саду, и в цветнике, и на огородных грядках. Кроме того, нельзя оставлять без внимания и теплицы, и растения, высаженные в ящики на подоконнике.

В декабре надо будет также закупить различные удобрения и препараты для борьбы с вредителями и болезнями растений, укрывной материал, подкупить семян овощей и цветов, подготовить тару под посев семян и выращивания рассады.

Работы по дням

1–2 декабря, на растущей Луне. В эти дни будет благоприятен посев в теплицу семян зеленных культур: петрушки, укропа, кресс-салата, листового салата, шпината, листовой горчицы и пр., а также редиса, посадка лука на зелень. Но нельзя пересаживать никакие уже растущие растения, обрезать их и прищипывать.

3 декабря, полнолуние. Посетите свой участок (если, конечно, позволяет погода – нет метели и морозов за –25 °С). Обойдите сад, цветник, огород, все внимательно осмотрите. Стряхните снег с ветвей деревьев. Окучьте ягодные кустарники и плодовые деревья снегом, подсыпая его к самому основанию стволов. В первую очередь укройте снежным одеялом вишню и сливу. Если накануне прошел снегопад, расчистите садовые дорожки, а снег с них накидайте на грядки с подзимними посевами. Развесьте на деревьях кормушки для птиц, если не сделали этого в ноябре, насыпьте в них корм.

4–17 декабря, на убывающей Луне. Расставьте по участку щиты для лучшего снегозадержания. Особое внимание уделите клубничным плантациям, так как эта ягода требует надежного утепления. Уплотните снег вокруг стволов деревьев, чтобы разрушить мышиные ходы. Проверьте защитные приспособления от зайцев. Вокруг прикопанных саженцев, приготовленных для весенней посадки, уплотните и окучьте снег. Подсыпьте корм в птичьи кормушки – нежареные семечки, различные ягоды и кусочки плодов. Для синиц приготовьте специальное лакомство для синиц – полоски несоленого сала, и развесьте их на ветках деревьев.

Рекомендуем вам приготовить для пернатых помощников особое печенье, очень сытное и питательное. Жир или сало растопите, смешайте с орехами, семечками, овсяными хлопьями, разлейте по формочкам для выпекания и вставьте в каждую спичку или зубочистку. Поставьте формочки на балкон или в морозильник. После застывания выньте печенье из формочек,

нанижите на нитку и развесьте по всему саду.

6 декабря посадите в теплицу корневища петрушки и сельдерея, репчатый лук и лук-батун для выгонки зелени. Если в теплице вы оборудовали подсветку, то можете даже посеять семена овощей с длительным сроком вызревания – помидоров и перца.

7–10 числа займитесь в саду санитарной обрезкой, соберите с веток деревьев и кустарников мумифицированные плоды, гнезда и куколки зимующих насекомых-вредителей и уничтожьте их. Осмотрите клумбы и цветники – если снега мало, то добавьте еще, чтобы цветы не пострадали от холода. Над многолетниками толщина снежного покрова должна быть не менее 10 см. Если же уже ударили морозы, а снег еще не выпал, укройте растения опилками и ветками. Также закопайте рядом с корнями отравленные приманки для мышей и прочих мелких грызунов.

Хвойники в альпийских горках стяните прочным шпагатом и укройте 2–3 слоями мешковины.

Если во второй декаде декабря стоит не очень морозная погода, займитесь ремонтом шпалер на винограднике. При сильных морозах дополнительно укройте виноградные кусты торфом или сухими опилками.

Высадите крупномеры – взрослые, сформировавшиеся деревья. Декабрь – самое подходящее время для этого. Сейчас такие деревья находятся в состоянии покоя, поэтому высадку переживут благополучно, легче перенесут стресс. Крупномеры высаживайте вместе с земляным комом очень осторожно. Почву тщательно утрамбуйте и присыпьте приствольный круг снегом, также плотно утрамбовывая его.

Проверьте грядки с озимыми посевами – если на них навалило очень много снега, уберите часть, чтобы ваши растения не сопрели и не покрылись плотным настом.

18 декабря, новолуние. Освободите крышу теплицы и боковые стенки от снега, чтобы разгрузить всю конструкцию. Отряхните снежные шапки с деревьев и кустарников. Если обнаружили поломанные и засохшие ветки, удалите их, обработайте места срезов. Проверьте черенки винограда в хранилище: если они отсырели, приоткройте их и проветрите, если, наоборот, очень сухие, то немного полейте.

19–31 декабря, на растущей Луне. В теплице

замульчируйте почву на грядках, прополите сорняки, подкормите растения минеральными удобрениями и полейте. 21 декабря обработайте все тепличные растения против болезней и вредителей. Осмотрите хранящиеся в погребе овощи, фрукты и корнеплоды, удалите все подпорченные экземпляры.

На участке продолжайте работы по снегозадержанию, проверяйте снежный покров над зимующими растениями, подгребайте снег к стволам деревьев и кустарников, утаптывайте его. Следите за газоном: вовремя разрушайте на нем ледяную корку, а также не допускайте образования высоких сугробов. При температуре воздуха не ниже –5 ˚С можно заготавливать черенки для весенней прививки.

Периодически проверяйте состояние защиты от зайцев, мышиные ловушки. Расчищайте дорожки, счищайте снег с крыш дачного дома, хозпостроек и теплиц. Собирайте золу для весенннего удобрения грядок.

Если на вашем газоне слой снега составляет менее 10 см, то не ходите по нему, чтобы не испортить траву.

Пришло время начать выгонку луковичных растений. Потрудитесь зимой – ваш цветник порадует вас ранней весной. Отберите крупные плотные и неповрежденные луковицы, подготовьте почву: смешайте землю для цветов в пропорции 2: 1: 1. Высадите отобранные луковицы в контейнер с интервалом 2 см и засыпьте землей на 1/3, полейте и накройте полиэтиленовой пленкой. Контейнер поместите в холодильник на несколько месяцев (тюльпаны на 3–4 месяца, нарциссы – на 2–3). Раз в 8–10 дней умеренно поливайте их.

Не оставляйте без присмотра растения в вашей теплице. Рыхлите почву на грядках и в контейнерах, поливайте, подкармливайте удобрениями, выпалывайте сорняки, прореживайте всходы, прищипывайте и пикируйте. И уже в конце месяца на вашем столе появится первая свежая зелень.

Декабрь – месяц подготовки к предстоящему сезону. Сейчас самое время заготавливать удобрения (перегной, компост, древесную золу), средства защиты от болезней и вредителей (фунгициды, акарициды, инсектициды, биопрепараты и т. д.), проверять имеющиеся семена и другой посадочный материал,

садовый инвентарь, подкупать недостающее.

Цены на семена, удобрения и все остальное для сада и огорода зимой ниже, чем в самый разгар сезона. Помимо этого, семена, продаваемые в декабре, всегда свежие, а не прошлогодние.

Пакетики с семенами разложите по сортам. Осмотрите заложенные на хранение клубни и клубнелуковицы гладиолусов, бегоний, георгин и прочих цветов, проверьте условия их хранения. Удалите засохшие и подгнившие экземпляры.

> Температура воздуха в хранилище должна быть не выше 8 ˚С, а влажность – 80 %. Температуру и влажность надо регулировать путем проветривания, а для увеличения влажности опрыскивать стены и пол водой.

Регулярно проверяйте в погребе корнеплоды, овощи, фрукты, банки с маринадами, соками, консервированными овощами и овощными салатами. Подпорченные плоды удаляйте, чтобы не заразить остальные. Следите за вентиляцией в хранилище. Удалите образовавшийся осадок в виноградном вине, вино профильтруйте и разлейте по бутылкам.

Займитесь ремонтом парников и садового оборудования. Заготовьте тару для весеннего выращивания рассады (торфяные горшочки), продезинфицируйте посевные ящики, а также садово-огородный инвентарь, шланги для полива, почвенную смесь.

Проанализируйте минувший сезон, наметьте планы на будущий с учетом допущенных ошибок. Подумайте о том, как лучше разместить овощные и зеленные культуры на грядках, с учетом оптимального севооборота, чтобы получить богатый урожай. А чтобы более грамотно и успешно вести свое дачное хозяйство, читайте специальную литературу по садово-огородной тематике, изучайте материалы в Интернете.

Мы надеемся, что наш календарь поможет всем счастливым обладателям дачных участков получить обильный урожай фруктов, ягод и овощей несмотря ни на какие погодные условия. Удачи!